

FAGLC

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **30**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Wystadź używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	7 kg (100%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade PL	200 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Chinook	50 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs