

French Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **6.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (69.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (11.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (2.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (16.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 35 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 35 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | curraao | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy | 100 g | Gotowanie | 10 min |