

Hydroksyl

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **32**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (40%)	80 %	16
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (20%)	77 %	4
Ziarno	Słód owsiany Chateau	2 kg (40%)	61 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Puławski	15 g	15 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	15 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Belle Saison	Ale	Suche	23 g	HGW
--------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka kuraszał	15 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	5 g	Zacieranie	80 min