

Imperial Saison

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **27**
- SRM **9.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.25 kg (62.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.38 kg (10.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.26 kg (7.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.38 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (4.2%)	79 %	45
Cukier	Brown Sugar, Dark, Muscovado	0.08 kg (2.2%)	100 %	99
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.11 kg (3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	18.75 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Sybilla	11.25 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Sybilla	7.5 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa po Saisonie (Fermentis SafAle™ BE-134)	Ale	Gęstwa	1 ml	Fermentis Safale)

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki suszone pomarańczy	5.63 g	Fermentacja cicha	3 dni
Skórka z 2 pomarańczy i macerowana w Bacardi Spiced				
Dodatek smakowy	Kostki z beczki po Porto	18.75 g	Fermentacja cicha	14 dni

Macerowane w rumie Bacardi Spiced.				
Klarowanie	mech irlandzki	1.88 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	Płatki high vanilla	11.25 g	Fermentacja cicha	14 dni
Macerowane w rumie Bacardi Spiced.				