

Jam Saison

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **9.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.4 kg (54%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (15.9%)	81 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.9 kg (14.3%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	--- %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.4%)	80 %	6
Cukier	glukoza	0.35 kg (5.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	70 min	7.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale Be-134	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka gorz. pom. curacao	25 g	Gotowanie	20 min