

Konkursowy Saison

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.75 kg (62.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.75 kg (12.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (16.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 20 g | 15 min | 5.1 % |
| Whirlpool | East Kent Goldings | 30 g | 30 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Belle Saison | Ale | Suche | 11 g | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|--------------|--------|
| Przyprawa | Curacao | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 1 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | Witamina C | 4 g | Butelkowanie | --- |