

lemon, strawberry saison

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **37 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (20%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (20%)	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	60 g	60 min	5 %
Gotowanie	Lemon drop	30 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	citra	30 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP568 - Belgian Style Saison Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	80 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	truskawka	4000 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	skórka cytryny	150 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	cukier	1500 g	Gotowanie	5 min