

Louis

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **51**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row)	1 kg (27%)	79 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row)	1 kg (27%)	80 %	6
Ziarno	Wiedeński	1 kg (27%)	79 %	10
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (6.8%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.8%)	85 %	3
Cukier	cukier kandyzowany biały	0.2 kg (5.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---