

## Owocowy sezon

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	1.6 kg (23.5%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (22.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Żytni	0.5 kg (7.4%)	85 %	8
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.2 kg (2.9%)	79 %	13

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	16.5 g	75 min	12 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	15 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	5 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs