

Początek sezonu

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **7.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 2 kg (31.7%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.2 kg (19%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Red Ale | 0.5 kg (7.9%) | 75 % | 70 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (39.7%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 36 g | 60 min | 7.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 36 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale T-58 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |