

Red Saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **8.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (77.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.5 kg (9.7%)	77 %	25
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (9.7%)	78 %	8
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1%)	70 %	1034
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (1.9%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	60 g	60 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3726 Farmhouse Ale	Ale	Suche	11 g	Wyeast Labs