

Sai

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **11.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (19.2%)	81 %	8
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.2 kg (11.5%)	82 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (1.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	35 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	20 min	4.1 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	35 g	7 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy i cytryny	40 g	Gotowanie	15 min
Inne	glukoza	200 g	Gotowanie	15 min