

Saison 1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	2.5 kg (62.5%)	81 %	3
Ziarno	Wiener Malz Best	0.4 kg (10%)	80 %	8
Ziarno	Weizenmalz Best	0.4 kg (10%)	82 %	4
Ziarno	Carahell Best	0.2 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Caramel Aroma Best	0.2 kg (5%)	--- %	50
Ziarno	sauermalz	0.1 kg (2.5%)	100 %	4
Cukier	Glukoza	0.2 kg (5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	30 g	45 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar
------------------------	-----	-------	------	---------