

## Saison 1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **9.8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Bel     | 2.7 kg (55.1%) | 79 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 0.8 kg (16.3%) | 81 %       | 8   |
| Ziarno | Pszeniczny              | 0.7 kg (14.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell                | 0.2 kg (4.1%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Caraaroma               | 0.2 kg (4.1%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Acid Malt               | 0.1 kg (2%)    | 58.7 %     | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane          | 0.2 kg (4.1%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga                 | 15 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Experimental P10/9 FR | 40 g  | 0 min  | 6.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Experimental P10/9 FR | 10 g  | 10 min | 6.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa              | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Saison Brett Blend | Ale | Płynne | 35 ml | Yeast bay    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa                         | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-------------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Skórki limonki kaffir swierze | 35 g  | Gotowanie | 15 min |
| Inne      | Pozrywka                      | 5 g   | Gotowanie | 10 min |