

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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