

Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **13.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Wiedeński	1 kg (19.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (3.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich (R) typ II	0.25 kg (4.9%)	80 %	120
Ziarno	Słód Caraaroma (R)	0.2 kg (3.9%)	80 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	2.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowy	10 g	Gotowanie	10 min