

Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.2 kg (46.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (38.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.2 kg (7.7%) | --- % | --- |
| Cukier | glukoza | 0.1 kg (3.8%) | --- % | --- |
| Suchy ekstrakt | ekstrakt słodowy | 0.1 kg (3.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 10 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 25 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|--------|-------|--------------|
| WLP568 - Belgian Style Saison Ale Yeast Blend | Ale | Płynne | 30 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Curacao | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Czynnik do wody | mech | 2 g | Gotowanie | 15 min |