

saison

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (69.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (8.3%) | 78 % | 4 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.3 kg (8.3%) | 78.3 % | 2 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.5 kg (13.9%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 50 min | 5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 30 min | 3.7 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 10 min | 5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 5 min | 5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 5 min | 3.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|-------|--------|--------------|
| Be-134 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | skórka słodkiej pomarańczy | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | trawa cytrynowa | 5 g | Gotowanie | 5 min |