

## Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **5.8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (57.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (17.5%)	79 %	10
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (10.5%)	83 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (3.5%)	82 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (7%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (0.9%)	80 %	6
Cukier	Glukoza	0.15 kg (2.6%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga Polish Hops	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	20 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP590	Ale	Płynne	40 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	5 dni