

Saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **13.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2.7 kg (57.4%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.8 kg (17%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (14.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (4.3%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (4.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.1 kg (2.1%) | 70 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 65 min | 10 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| mangrove Jack's M29 French Saison | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Inne | glukoza | 300 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | curacao | 20 g | Gotowanie | 20 min |