

## Saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (36.4%)	79 %	10
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (9.1%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	20 g	55 min	8.9 %
Gotowanie	lunga	10 g	35 min	11 %
Gotowanie	Puławski	15 g	10 min	8.9 %
Whirlpool	lunga	15 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curakao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curakao	20 g	Fermentacja cicha	7 dni