

## Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- SRM **9.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (58.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.8 kg (13.3%)	85 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.3%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.7%)	58.7 %	6
Cukier	Glukoza	0.4 kg (6.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp590	Ale	Płynne	2000 ml	White Laps

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min