

Saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **9.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.35 kg (57.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (17%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (14.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Zakwaszający	0.05 kg (2.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	150 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/saison-receptura/>
10 lut 2020, 00:38