

Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **14.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (53.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (17.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (17.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (4.5%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (4.5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.1 kg (1.8%) | 75 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Curacao | 20 g | Gotowanie | 15 min |