

Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **13.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński/ Pale ale	2 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.6%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	85 %	3
Cukier	cukier kandyzowany	1 kg (19.2%)	--- %	---
Ziarno	Karmel 600	0.3 kg (5.8%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant (CZ)	40 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Premiant (CZ)	20 g	45 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant (CZ)	20 g	0 min	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-134	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier kandyzowany	1000 g	Gotowanie	10 min