

Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **19**
- SRM **6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (42.4%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny- Viking Malt	1.5 kg (25.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (16.9%)	79 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.4%)	73 %	100
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.7 kg (11.9%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	55 min	4.4 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.4 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	5 min	4.4 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	8 %

Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczowa	20 g	Gotowanie	5 min