

Saison

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **17**
- SRM **5.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **79C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (69.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15.4%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	70 min	4.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	70 min	3.11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	3.11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	4.7 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3.11 %
-----------	-----------------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's