

Saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **6.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2 kg (33.3%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (16.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Equinox	20 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	100 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - French Saison	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	43 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Bitter Grapefruit peel	72 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Coriander Seeds	10 g	Gotowanie	5 min