

Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.9 kg (68.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.28 kg (21.4%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.131 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding CELEIA	16 g	30 min	5 %