

## Saison

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **11**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 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 **14.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.1 kg (63.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (12.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (16.5%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3.1%)	77 %	26
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (2.1%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.1%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	20 g	Fermentacja cicha	7 dni