

Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (23.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (58.8%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (9.8%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (7.8%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	30 g	10 min	11 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	20 g	20 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LaBrew Farmhouse	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Kostki z kasztanowca macerowane w białym winie	40 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	--	------	-------------------	-------