

Saison 2.1

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **25**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner Malz Best | 5 kg (62.5%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Weizenmalz Best | 0.5 kg (6.3%) | 82 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (6.3%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Dinkelmalz Best | 0.3 kg (3.8%) | 82 % | 6 |
| Ziarno | Roggenmalz | 0.3 kg (3.8%) | 84 % | 7 |
| Ziarno | Münchner Malz Best | 0.3 kg (3.8%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Wiener Malz Best | 0.3 kg (3.8%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Carahell Best | 0.1 kg (1.3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Caramel Aroma Best | 0.1 kg (1.3%) | --- % | 50 |
| Ziarno | Sauermalz | 0.1 kg (1.3%) | --- % | 4 |
| Cukier | Sugar, Table (Sucrose) | 0.5 kg (6.3%) | 100 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Tradition | 20 g | 60 min | 5.7 % |

| | | | | |
|---------------------------|-----------------------|------|--------|-------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 60 min | 3.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 5 g | 60 min | 6.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar - Belle Saison | Ale | Gęstwa | 300 ml | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|------------|-------|-----------|--------|
| Ziolo | pomarańcza | 30 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | koriander | 10 g | Gotowanie | 5 min |