

SAISON #2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **3.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **424.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **545.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	40 kg (33%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	60 kg (49.5%)	75 %	3.5
Ziarno	Viking Enzyme	13.7 kg (11.3%)	76 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	7.5 kg (6.2%)	79 %	7.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	550 g	60 min	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Hibiskus	5000 g	Fermentacja burzliwa	3 dni