

## Saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **12.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.84 kg (55.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.55 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.49 kg (14.8%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.14 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.22 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.06 kg (1.8%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12.27 g	50 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	6.75 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	6.75 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	12.27 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka Curacao	13.5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany jasny	306.82 g	Gotowanie	10 min