

## Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **11.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (69.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (4.3%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.3%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3724 Belgian Saison	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

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

Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min