

Saison

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **5.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (40.7%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.89 kg (18.1%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.1%)	73 %	80
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0 kg	100 %	2
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.82 kg (37.1%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Tradition	30 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Tradition	0 g	15 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
French saison yeast	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast