

## Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **8.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (69.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (10.4%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.35 kg (6.1%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (5.2%)	80 %	6
Cukier	Muscovado	0.3 kg (5.2%)	90 %	100
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.5%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	10 g	5 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Saison	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Jagody jałowca	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min