

## Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **13**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (40%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 1 kg (20%)   | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (10%) | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt  | 1.5 kg (30%) | 79 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla           | 30 g  | 60 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 30 min | 4 %        |
| Gotowanie | Sybilla           | 20 g  | 15 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale T-58 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | curacao | 20 g  | Gotowanie | 15 min |