

Saison 5

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **7.2**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.4%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.7%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	40 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla Polish Hops	30 g	2 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP566 Belgian Saison II	Ale	Płynne	1000 ml	white labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Werbena cytrynowa	17 g	Gotowanie	5 min

Czynnik do wody	H ₃ PO ₄	10 g	Zacieranie	90 min
-----------------	--------------------------------	------	------------	--------