

Saison

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **19**
- SRM **10.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.7 kg (51.9%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (13.5%)	83 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.9%)	58.7 %	6
Cukier	Cukier	0.3 kg (5.8%)	100 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
-----------------	----------------------------	------	-----------	-------