

## Saison 6

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.3**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	2.2 kg (48.9%)	81 %	3
Ziarno	Wiener Malz Best	1 kg (22.2%)	80 %	8
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.1%)	75 %	3
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.3 kg (6.7%)	100 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	5 g	60 min	9.1 %
Brzezka przednia	Perle	5 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pomarańcza	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	koriander	15 g	Gotowanie	10 min