

saison

- Gęstość **14.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **6.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - carahell	0.2 kg (3.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - caraaroma	0.2 kg (3.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	triskel	30 g	60 min	7.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew abbaye	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	12.5 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	skórka z grejfruta	20 g	Gotowanie	35 min
Dodatek smakowy	skórka z mandarynki	15 g	Gotowanie	25 min
Klarowanie	mech irlandzki	3.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z limonki	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka z cytryny	2.5 g	Gotowanie	15 min