saison

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **27.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg *(83.3%)*	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg *(16.7%)*	82 %	17

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	kazbek	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	10 min	5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	20 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min