

Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **12.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **65.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.9%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.3 kg (5.7%)	100 %	99
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.075 kg (1.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Loral	30 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle™ BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min