

Saison

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **31**
- SRM **12.9**
- 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 **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.3%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.6%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.9%)	78 %	400
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (1.3%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Tradition	10 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey	Ale	Płynne	200 ml	kolba

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Suszone Skórki pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------	---------------------------	------	-------------------	--------