

Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **12.1**
- 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 **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (68.7%)	81 %	26
Ziarno	Bestmalz Pszeniczny Ciemny	1 kg (20.2%)	70 %	18
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.1%)	70 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (6.1%)	70 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Jarrylo	25 g	20 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	25 g	0 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
danstar saison	Ale	Suche	11 g	Starter 1,5 l

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Aframon	5 g	Gotowanie	10 min