

saison

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **8.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**
- Temp **52 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.1 kg (63.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (12.2%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3.1%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (2%)	75 %	59
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (1%)	50 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Gęstwa	1200 ml	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min