

saison

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **9.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50.8%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26
Cukier	glukoza	0.5 kg (8.5%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar