

Saison

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **12.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **36.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (66.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (11%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (2.2%)	80 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (3.9%)	78 %	400
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.2 kg (2.2%)	78.3 %	542
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.3 kg (3.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	5 min	3.6 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	50 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Aframon madagaskarski	6 g	Gotowanie	5 min
-----------	--------------------------	-----	-----------	-------