

Saison

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **5.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.2 kg (80.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.3 kg (5.8%)	82 %	5
Ziarno	Carared	0.3 kg (5.8%)	75 %	39
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.3 kg (5.8%)	100 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	hallertauer tradition	10 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Hallertauer Tradition	15 g	5 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Hallertauer Tradition	30 g	3 dni	5.4 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	3 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min