

Saison, (dori)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **10.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (55.3%)	81 %	3.5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (13.4%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.9%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.12 kg (1.9%)	80 %	3.5
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.36 kg (5.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	28 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	24 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13.32 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	20 min