

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 |