

Saison / Hoppy Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (76.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (15.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (3.8%) | 75 % | 30 |
| Cukier | Cukier | 0.3 kg (4.6%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 20 g | 60 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 15 min | 4.07 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 5 min | 4.07 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP590 French Saison | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 5 min |