

saison_LD

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **39**
- SRM **6.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **12 min**
- Temp **78 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **12 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzeński	3 kg (46.2%)	80.5 %	4
Ziarno	pszeniczny	2 kg (30.8%)	82 %	5
Ziarno	wiedeński	1 kg (15.4%)	80.5 %	9
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.7%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	75 g	50 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	10 g	1 min	11 %
Na zimno	Hallertau Blanc	25 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis BE-134	Ale	Suche	20 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min