

Saison LKPD

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **4.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **63.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting - pils	3 kg (75%)	82 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.4 kg (10%)	80.5 %	3
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.25 kg (6.3%)	76 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (3.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	33 min	9.4 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	20 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	15 g	10 min	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	14.38 g	Danstar