

Saison na lenia

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **7.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.1 kg (57.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.6 kg (11.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.8 kg (14.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.15 kg (2.8%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (1.9%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Caraamber | 0.1 kg (1.9%) | 75 % | 59 |
| Cukier | cukier | 0.5 kg (9.3%) | 100 % | --- |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.05 kg (0.9%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Żatecki | 25 g | 60 min | 10 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao | 20 g | Gotowanie | 60 min |