

## Saison nietypowy

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **32**
- SRM **18.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (65.8%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny         | 1.5 kg (19.7%) | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300         | 0.5 kg (6.6%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (6.6%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (1.3%)  | 68 %       | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvign    | 25 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 10 min | 4 %        |
| Gotowanie | Tradition         | 15 g  | 60 min | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Belgian Abbey | Ale | Płynne | 200 ml | kolba        |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|           |                           |      |                   |        |
|-----------|---------------------------|------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Suszone Skórki pomarańczy | 20 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
|-----------|---------------------------|------|-------------------|--------|