

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
-----------	---------------------------	------	-------------------	--------