

Saison No. 1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **7.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 3.35 kg (67%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski I | 0.5 kg (10%) | 79 % | 13.5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10%) | 81 % | 4.5 |
| Ziarno | Bursztynowy | 0.5 kg (10%) | 70 % | 50 |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.15 kg (3%) | 65 % | 3.5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 21 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Kazbek | 25 g | 2 min | 7.6 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar BRY-97 | Ale | Suche | 11.5 g | danstar |