

Saison pomarańczowa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **6.9**
- 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 **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (68%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (19.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.9%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (1%)	75 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	25 g	15 min	2.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy kandyzowana	90 g	Gotowanie	10 min