

Saison pomarańcza

- 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 |