

Saison Starej

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **5.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (58.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt/Cookie	0.2 kg (6.9%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	3 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	5 g	Fermentacja cicha	3 dni