

## Saison v.1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **10.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (53.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.1%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Zakwaszający	0.125 kg (2%)	80 %	5
Cukier	Glukoza	0.3 kg (4.9%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	4.1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	5 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Gęstwa	1000 ml	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curaçao	20 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min