

Saison v3

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **24**
- SRM **10**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Special B Castle	0.05 kg (1.7%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (36.7%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.55 kg (18.3%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (1.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	40 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min