

SAISON (WG VETTIS)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **8.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Viking	4 kg (63.5%)	--- %	3
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (12.7%)	80 %	16
Ziarno	Słód Pszeniczny Viking	1 kg (15.9%)	--- %	4
Ziarno	Słód Carahell Weyermann	0.2 kg (3.2%)	--- %	20
Ziarno	Słód Caraamber Weyermann	0.1 kg (1.6%)	--- %	60
Ziarno	Słód Caraaroma Weyermann	0.2 kg (3.2%)	--- %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	70 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	5 min