

Saison z przepisu HOMEBREWING

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **13.9**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **666 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.95 kg (55.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.43 kg (16.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (12.4%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.33 kg (3.7%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.33 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Zakwaszający	0.17 kg (1.9%)	--- %	---
Cukier	Glukoza	0.55 kg (6.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	49.5 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	33 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	16.5 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saison	Ale	Suche	33 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	33 g	Gotowanie	20 min