

Saison z wiśnią

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **3.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Malteurop	3.5 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny optima	1 kg (20%)	82.2 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
b56 rustic	Ale	Gęstwa	200 ml	Imperiale od Zasada

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wisnie	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni