

Sezon na pomarańcze

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **5.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.6%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.6%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	55 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safbrew t-58	Ale	Suche	11 g	safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	500 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	skórki pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min
-----------	-------------------	-------	-----------	--------