

Sezon na Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **6.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (11.8%)	80 %	16
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.9%)	75 %	55

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	5 min	3.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
french saison yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min