

Sezon na Saison

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.3 kg (76.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.3 kg (10%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.3 kg (10%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 0.1 kg (3.3%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Perle | 10 g | 60 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |