

Szajzą

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **24.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5.88 kg (92.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.12 kg (1.9%)	68 %	1300
Ziarno	Carafa II	0.12 kg (1.9%)	70 %	812
Ziarno	Specjal B Malt	0.12 kg (1.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (1.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp 590	Ale	Płynne	5.64 ml	whitelabs