

Szare

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.65 kg (69.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.48 kg (20.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki kukurydziane	0.23 kg (9.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	12.4 %
Na zimno	Kazbek	30 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's