

Table Saison

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **15**
- SRM **7.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (78.3%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (17.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	0 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Farmhouse hybrid Saison-style Yeast	Ale	Suche	11 g	Lallemand