

Table Saison

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **16**
- SRM **3.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (32.4%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.25 kg (13.5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	1 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp 590	Ale	Płynne	600 ml	White labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	3 g	Zacieranie	70 min
1ml do zacierania, 2ml do wyszadzania.				