

Table Saison

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **15**
- SRM **2.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1 kg (57.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Spelt Malt | 0.5 kg (28.6%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.2 kg (11.4%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Acidulated BESTMALZ | 0.05 kg (2.9%) | 76 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 20 g | 20 min | 3.6 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 5 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|-------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g | Zacieranie | 0 min |

| | | | | |
|-----------------|----------------|-----|------------|-------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 2 g | Zacieranie | 0 min |
|-----------------|----------------|-----|------------|-------|