

Zeza

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **10**
- SRM **17**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heritage	1 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.4 kg (22.2%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy żytni	0.2 kg (11.1%)	75 %	175
Ziarno	Weyermann Special W	0.2 kg (11.1%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	First Gold	10 g	15 min	5.6 %
Gotowanie	First Gold	10 g	15 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Płynne	70 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Sumak	15 g	Gotowanie	90 min
-----------	-------	------	-----------	--------