

Żniwiarz

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 4 kg (69%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1 kg (17.2%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.5 kg (8.6%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.1 kg (1.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.1 kg (1.7%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 11.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 10 min | 7 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 0 min | 7 % |
| Na zimno | Celeia | 25 g | 3 dni | 6.8 % |

Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Danstar - Belle Saison | Ale | Suche | 10 g | Danstar |