

Zsyp

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **6.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.15 kg (76.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.37 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.6 kg (11.1%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	0 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	40 g	Gotowanie	5 min