

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12-16°Blg

Ekstrakt końcowy: 0,5-3°Blg

Zawartość alkoholu: 5-7% obj.

Goryczka: 20-35 IBU

Barwa: 6-36°EBC

Kategoria Open to przede wszystkim kategoria kreatywna. To kategoria w której wygrywają piwa najbardziej innowacyjne, ciekawe, "pojechanie", które zostały wykonane zupełnie inaczej niż do tej pory podchodziło się do danego stylu. W tym roku czekamy na wasze interpretację Saisonu.

Open Saison to tradycyjne belgijskie piwo górnej fermentacji w podejściu zupełnie innowatorskim jakie do tej pory mogliśmy spotkać. Samo podejście do wykonania piwa ma być różne od tego tradycyjnego ale w smaku, aromacie i wyglądzie ma je przypominać. W kategorii open wygrywa piwo które najbardziej będzie oddalone w technologii jego wykonania od tradycyjnego Saisonu ale będzie go jak najbardziej przypominało. Opis piwa jak ma smakować, wyglądać proszę zaczerpnąć z kompendium Piwa <http://kompendiumpiwa.pl/saison/> dozwolone są wszystkie dodatki dopuszczalne do spożycia.

Ponieważ pod względem wyglądu, barwy, smaku i aromatu piwo mam być takie jakiego oryginalny odpowiednik opisany w kompedium.

Wymagane jest opisanie na czym polega innowacyjność wykonania piwa i proszę pamiętać o tym że to ma być nadal piwo pod względem prawnym, nie żadnym innym napojem alkoholowym bądź bezalkoholowym.