

# AMERICAN SAISON

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński               | 3 kg (50%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny               | 1 kg (16.7%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Wiedeński                | 1 kg (16.7%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Abbey                    | 0.5 kg (8.3%) | 75 %       | 45  |
| Cukier | Cukier kandyzowany biały | 0.5 kg (8.3%) | 78.3 %     | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Jarrylo | 10 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | Jarrylo | 20 g  | 20 min | 15 %       |
| Gotowanie | Jarrylo | 20 g  | 10 min | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew BE-134 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                      | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|----------------------------|-------|------------|--------|
| Przyprawa       | Skórka słodkiej pomarańczy | 20 g  | Gotowanie  | 10 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski            | 5 g   | Zacieranie | 70 min |