

AMERICAN SAISON

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **6.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting pilzneński	4 kg (63.5%)	81 %	3.5
Ziarno	CastleMalting wiedeński	1 kg (15.9%)	80 %	5
Ziarno	CastleMalting pszeniczny	1 kg (15.9%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.6%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.6%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Glacier	10 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Glacier	10 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Glacier	10 g	5 min	5 %
Na zimno	Glacier	70 g	5 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BE-135	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	jagoda suszona	200 g	Fermentacja cicha	14 dni