

American Saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **51**
- SRM **8.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (63.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.8%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.17 kg (2.7%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.16 kg (2.5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	20 g	80 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Orange peel	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Aframon	3 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Profil wody zbliżony do Antwerpen (wg Bru'n Water):
Ca Mg Na SO4 Cl pH
64 6 16 52 35 5.3
4 gru 2017, 17:11