

# AmSaison

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **54**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 5 kg (78.1%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.8%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 0.5 kg (7.8%) | 81 %       | 6   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear         | 0.4 kg (6.3%) | 78.3 %     | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra | 20 g  | 20 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra | 40 g  | 5 min  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Belle Saison | Ale | Suche | 11 g  | ---          |