

AmSaison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (77.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (6.9%)	81 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (6.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %

Drożdże

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