

April Hoppy Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.4 kg (81.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Żytni	0.75 kg (13.9%)	85 %	8
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.25 kg (4.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Magnum	20 g	90 min	12 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	5 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	30 g	0 min	4.7 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Gęstwa	125 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Sweet orange peels	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Coriander	3 g	Gotowanie	5 min