

New Classic Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **65.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.7 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.9%)	79 %	50
Cukier	Demerara Sugar	0.25 kg (4.6%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	15 g	90 min	4 %
Brzezka przednia	Mosaic	10 g	90 min	10.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	120 ml	White Labs
---------------------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	3 g	Gotowanie	15 min