

## New England Saison v2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa        | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński   | 3.5 kg (70%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny   | 1 kg (20%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (10%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior    | 15 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Citra      | 25 g  | 20 min | 12 %       |
| Na zimno  | Waimea     | 50 g  | 3 dni  | 17 %       |
| Na zimno  | Sabro Cryo | 25 g  | 3 dni  | 25 %       |
| Na zimno  | Citra      | 25 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - Farmhouse | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                   |       |            |        |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Lactic Acid       | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaCl <sub>2</sub> | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Whirlfloc-T       | 2.5 g | Gotowanie  | 10 min |