

Saison 52

- Gęstość **14.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **14.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (51.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6
Cukier	cukier ciemny	0.3 kg (5.8%)	100 %	---
Ziarno	Biscuit	0.2 kg (3.8%)	77 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

Wyeast - Belgian Saison	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	--------	-------------