

saison imperialny

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 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 **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (56.6%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.3 kg (5.7%)	81 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (7.5%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.4%)	79 %	16
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (5.7%)	100 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (9.4%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	15 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertauer Blanc	15 g	15 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saison	Pszeniczne	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczowa	15 g	Gotowanie	20 min
Zioło	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min