

Saison 'Merican

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Kroki

- Temp **49 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **51.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **49C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (56.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Żytni	1 kg (18.9%)	85 %	8
Ziarno	Malteurop Wiedeński	0.6 kg (11.3%)	79 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.4%)	80 %	2
Cukier	Turbinado	0.2 kg (3.8%)	95.7 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	20 g	90 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	15 g	0 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	14.2 %

Na zimno	Pacifica (NZ)	15 g	7 dni	4.8 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 100% wody RO
Ca 60, Mg 5, Na 8, SO4 76, Cl 68, estimated pH 5.38
22 lut 2018, 18:17