

Summer Hoppy Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.1 kg (52.5%)	81 %	4
Ziarno	Malteurop Wiedeński	1.6 kg (27.1%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Żytni	0.5 kg (8.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	81 %	6
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (5.1%)	100 %	0
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.4%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	18 g	90 min	12.1 %
Whirlpool	Cashmere	30 g	20 min	7.7 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	8.2 %
Na zimno	Cashmere	30 g	3 dni	7.7 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Płynne	125 ml	White Labs

Dodatki

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