

## #22 Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (39.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.8 kg (15.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (15.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.9%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (7.9%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	candi sugar	400 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Compac Cg	0.5 g	Gotowanie	10 min