

# AFRO-AMERICAN SAISON

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4.2 kg (82.4%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.5 kg (9.8%)	80.5 %	9
Ziarno	Słód pszeniczny	0.4 kg (7.8%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	23 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	11.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Ale	Gęstwa	120 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Aframon madagaskarski	5 g	Gotowanie	1 min
-----------	--------------------------	-----	-----------	-------