

## AMERICAN SAISON 1(6)

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **14.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.8 kg (16%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	15 min	13.1 %

Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	60 g	4 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Limonka bez miąższu	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pomarańcz	80 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Warzenie zgodnie z powyższą recepturą zaplanowane na 11.03.16.  
28 lut 2016, 22:22