

# American Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **6.4**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (53.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.9%)	82 %	4.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (14.3%)	79 %	15
Ziarno	Słód Orkiszowy	0.3 kg (5.4%)	82 %	4.5
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (4.5%)	78 %	100
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (4.5%)	--- %	4.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	50 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	8.8 %

Gotowanie	Citra	5 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Citra	20 g	---	13.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	---	8.8 %
Na zimno	Cascade	20 g	---	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saison Blend II	Ale	Płynne	35 ml	The Yeast Bay

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	0 min
Inne	Pożywka dla drożdży	2.5 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Whirflock T	2 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Chmiele "na zimno" zostaną dodane pod koniec fermentacji burzliwej.  
31 lip 2017, 20:33