

# AMERICAN SAISON

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Abbey	0.5 kg (8.3%)	75 %	45
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.5 kg (8.3%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	20 g	20 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	20 g	10 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	70 min