

# American Saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **7.5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.3%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.3%)	79 %	15
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (8.3%)	70 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	22 g	75 min	5.56 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	16 g	55 min	5.56 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	35 min	5.56 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	trawa cytrynowa   napar	15 g	Fermentacja cicha	7 dni