

## american saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **7.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (41.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (41.4%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.13 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.1%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	7 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Waimea	20 g	10 min	17.4 %
Gotowanie	Waimea	17 g	5 min	17.4 %
Gotowanie	Cascade whole leaf	50 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's