

# American Saison

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **9.9**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (57.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (17%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (14.9%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.1%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Equinox	10 g	5 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.51 g	---