

## american saison

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **3.7**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	esktrakt superjasny Gozdawa	1.7 kg (43.6%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	esktrakt superjasny Gozdawa	1.7 kg (43.6%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	wes Pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	3.45 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	7 min	5.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Gotowanie 60 min : w 00 min cascade 20g  
w 40 min Saaz 30g  
w 50 min skórki pomarańczy 20g  
w 53 min cascade 10g  
30 lip 2016, 12:46