

# American Saison

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **14.2**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (30.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (15.4%)	79 %	7
Ziarno	Caraamber	0.78 kg (12%)	75 %	59
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (7.7%)	80 %	30
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3.1%)	75 %	20
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (7.7%)	72 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (15.4%)	73 %	120
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.7%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro (USA)	20 g	15 min	14.8 %

## Drożdże

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