

# American Saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.99 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.33 kg (34.5%)	79 %	16
Cukier	cukier	0.35 kg (9.1%)	100 %	0
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.18 kg (4.7%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	18 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	5 min