

# American Saison

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (31.3%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2 kg (31.3%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (15.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.6%)	80 %	16
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.3%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Michigan Cooper	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mackimac	10 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Michigan Cooper	15 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mackimac	15 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Michigan Cooper	25 g	1 dni	10 %

Na zimno	Mackimac	25 g	1 dni	10.5 %
----------	----------	------	-------	--------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- rain Weight:6.4 kilograms  
Grain Temperature:20° C  
Strike Water Amount:19.5 liters  
Target Mash Temperature:66° C  
Equipment Loss:0° C  
Strike Water Temperature:72.3° C

14.5 21l + 9 1l = 14 22l

1 maj 2022, 09:04