

# American Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **6.9**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (82%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.1 kg (3.3%)	72 %	200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	11 g	Fermentis