

American Saison

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **54**
- SRM **9.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.4%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (15.4%)	85 %	8
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.1%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Słód zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	1 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	5 min	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Curaçao	20 g	Gotowanie	15 min
-----------	---------	------	-----------	--------