

## Americano saison

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (63.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.7 kg (23.3%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (13.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	5 g	60 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %