

# Ananas and Lemon Imperial Saison

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (18.5%)	70 %	2
Ziarno	Pszoniczny	0.2 kg (7.4%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	75 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z ananasa	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Skóra cytrynowa	100 g	Fermentacja cicha	14 dni

Dodatek smakowy	Sok z cytryny	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	---------------	-------	-------------------	--------