

# Autumn Super Saison

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **5.2**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (46.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (37%)	81 %	6
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.5 kg (9.3%)	100 %	0
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.7%)	78 %	51
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	25 g	90 min	9.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	---

## Notatki

- Based on: <http://meekbrewingco.blogspot.com/2012/08/brewing-saison.html>  
*11 wrz 2018, 14:14*