

## Classic Saison

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **66.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (76.3%)	81 %	4
Ziarno	Malteurop Wiedeński	0.6 kg (12.4%)	79 %	8
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	0.3 kg (6.2%)	81 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (5.2%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	15 g	80 min	12.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirlfloc	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra indyjska	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	orange peels	50 g	Gotowanie	15 min