

## Dark Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **13.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (64.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny czekoladowy	0.3 kg (5.6%)	73 %	100
Cukier	Sacharoza	0.3 kg (5.6%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Belle Saison	Ale	Suche	11 g	LaBrew

### Dodatki

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

Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka curacao	20 g	Gotowanie	5 min