

## dilksaison

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (38.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (38.9%)	79 %	13.5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (19.5%)	81 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.07 kg (2.7%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	relax	15 g	5 dni	1 %
Gotowanie	Chinook	7.5 g	25 min	13.9 %
Gotowanie	Chinook	7.5 g	5 min	13.9 %
Gotowanie	Tettnang	15 g	50 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

belgian saison B16 suche	Lager	Suche	10 g	Bulldog
-----------------------------	-------	-------	------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min