

# Forest Saison

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **43**
- SRM **3.5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Kroki

- Temp **61 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **66.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (50.6%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (25.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (12.7%)	85 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.45 kg (11.4%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	0 min	9 %

## Drożdże

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

Wyeast - Belgian Saison	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	--------	-------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Wystadzanie przez gałęzie świerku	1500 g	Zacieranie	0 min