

## French Saison

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **61**
- SRM **3.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **51 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (48.4%)	82 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	3 kg (48.4%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Motueka	50 g	30 min	8.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín 2020	100 g	30 min	9.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3711 French Saison Ale	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast

### Dodatki

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

Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	15 min
------------	-----------	-------	-----------	--------