

French Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **51**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 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 **24.8 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 **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (48.4%)	82 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	4 kg (48.4%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.27 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	13.4 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	200 ml	Wyeast

Dodatki

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

Klarowanie	Whirlfloc	0.66 g	Gotowanie	15 min
------------	-----------	--------	-----------	--------