

# Hoppy Saison

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (84.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.7%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	25 g	45 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	20 g	12 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	30 g	5 min	4.7 %
Whirlpool	Kazbek	30 g	15 min	4.7 %
Na zimno	Pacific Jade	55 g	3 dni	13.4 %
Na zimno	Kazbek	40 g	3 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar