

# Imperial Saison

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **42**
- SRM **7.4**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński                 | 5.7 kg (74%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Colorado Honig              | 1 kg (13%)     | 75 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.4 kg (5.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Abbey Castle                | 0.25 kg (3.2%) | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.2 kg (2.6%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.15 kg (1.9%) | 79 %       | 22  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 40 g  | 60 min | 11 %       |

## Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość    | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|----------|--------------|
| Belle Saison | Ale | Gęstwa | 187.5 ml | ---          |

## Dodatki

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

|                 |            |        |            |        |
|-----------------|------------|--------|------------|--------|
| Klarowanie      | Irish Moss | 5.25 g | Gotowanie  | 10 min |
| Czynnik do wody | Gips       | 3 g    | Zacieranie | 60 min |