

# 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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj 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