

# Imperial Saison

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **27**
- SRM **9.3**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (7.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4.2%)	79 %	45
Cukier	Brown Sugar, Dark, Muscovado	0.2 kg (2.1%)	100 %	99
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (3.1%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	5 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Prace sezonowe	Pszeniczne	Płynne	22 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki suszone pomarańczy	15 g	Fermentacja cicha	3 dni
Skórka z 2 pomarańczy i macerowana w Bacardi Spiced				
Dodatek smakowy	Kostki z beczki po Porto	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Macerowane w rumie Bacardi Spiced.				

Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	Płatki high vanilla	30 g	Fermentacja cicha	14 dni
Macerowane w rumie Bacardi Spiced.				

## Notatki

- Cukier brązowy Muscovado rozpuszczony w małej ilości wody i dodany w drugim dniu fermentacji. Cukier kandyzowany biały analogicznie w trzecim dniu.  
Skórki pomarańczy macerowane w rumie Bacardi Spiced.  
*15 lip 2022, 13:48*