

Imperialny Saison

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **49**
- SRM **6.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (4.3%)	80 %	4
Cukier	cukier	0.4 kg (8.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	styrian wolf	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	styrian wolf	30 g	1 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pieprz czarny ziarno2w	18 g	Gotowanie	5 min
Zioło	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min

Inne	habanero świeże	13 g	Gotowanie	5 min
------	-----------------	------	-----------	-------