

## LEM | Saison

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **9.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilszeński	1.7 kg (52.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	0.5 kg (15.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.1 kg (3.1%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.1 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 50 Czerwony	0.1 kg (3.1%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.06 kg (1.8%)	80 %	6
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.2 kg (6.1%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	65 min	10 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3724 Belgian Saison Ale	Ale	Płynne	75 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Inne	Cukier kandyzowany biały	200 g	Gotowanie	5 min