

LEM | Saison (by Dori)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **39**
- SRM **10.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 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 **16.4 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 **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	2.7 kg (54%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	0.8 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.2 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2%)	80 %	6
Cukier	Glukoza	0.3 kg (6%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 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	125 ml	Wyeast Labs