

# Not Easy Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **6.4**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	1.5 kg (27.8%)	78 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.9%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	0.1 kg (1.9%)	85 %	8
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.9%)	58.7 %	6
Ziarno	Viking Malt Wędzony Jabłonią	1 kg (18.5%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (48.1%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mistral	25 g	20 min	7.9 %
Gotowanie	Mistral	30 g	0 min	7.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar Belle Saison	Ale	Gęstwa	150 ml	---

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka cytryny	25 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min