

## Pine Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **6.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	3.2 kg (74.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.6%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Cara	0.1 kg (2.3%)	74 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat PH 2019	20 g	15 min	12.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	pączki sosnowe suszone	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pączki sosnowe suszone	30 g	Fermentacja cicha	5 dni