

# Raspberry rosemary saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (75.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.63 kg (20.7%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Castle	0.11 kg (3.6%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	40 g	10 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Rozmaryn	40 g	Butelkowanie	---

Dodatek smakowy	Maliny	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	--------	-------	-------------------	-------