

## Saison

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **9.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (18.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.5%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3711 French Saison	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Drożdże namnożone w starterze 1,1 l 12 Blg.