

## Saison 14 ver. 2016

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **8.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | zakwaszający            | 0.07 kg (1.5%) | 70 %       | 10  |
| Ziarno  | Pilzneński              | 2.5 kg (52.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Monachijski             | 0.7 kg (14.6%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno  | Pszeniczny              | 0.5 kg (10.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Strzegom<br>Bursztynowy | 0.5 kg (10.4%) | 70 %       | 49  |
| Cukier  | cukier kandyzowany      | 0.5 kg (10.4%) | 100 %      | 1   |
| Dodatek | skórki pomarańczy       | 0.02 kg (0.4%) | 1 %        | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 30 g  | 55 min | 4 %        |
| Gotowanie | Citra    | 20 g  | 50 min | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                                 |     |        |       |            |
|---------------------------------|-----|--------|-------|------------|
| WLP565 - Belgian Saison I Yeast | Ale | Płynne | 30 ml | White Labs |
|---------------------------------|-----|--------|-------|------------|