

## 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
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 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
---------------------------------	-----	--------	-------	------------