

## Saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **12.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (55.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.45 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (14.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.11 kg (4.1%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.18 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.9%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5.5 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5.5 g	20 min	4 %

### Drożdże

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

Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	10 g	Danstar
------------------------	-----	-------	------	---------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka Curacao	11 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Glukoza	165 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- W 60 minucie gotowania dodajemy 300g glukozy  
*27 sty 2021, 11:52*
- Fermentacja:

Saison lubi wysokie temperatury, spokojnie można go fermentować nawet w temperaturze powyżej 25°C.

Dla medalowego saisona:

- fermentacja burzliwa 14 dni w temp około 22°C
- fermentacja cicha 19 dni w temp około 22°C

Refermentacja z użyciem 160g glukozy (na 20l piwa).  
*27 sty 2021, 11:52*