

## Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **1.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (53.9%)	80 %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.9%)	79 %	---
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	78 %	---
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	słód zakwaszający	0.13 kg (2.1%)	--- %	---
Cukier	glukoza	0.375 kg (5.9%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	65 min	10 %
Gotowanie	lunga	18 g	65 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	5 g	15 min	7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	3 g	5 min	4.5 %
-----------	-----------------------	-----	-------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	curacao	20 g	Gotowanie	15 min