

## Saison #3

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **40 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.8 kg (64.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (8.4%)	79 %	7
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (5.1%)	75 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (5.1%)	72 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.4%)	77 %	4
Dodatek	Honey	0.02 kg (0.3%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (8.4%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	20 g	50 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	20 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	20 g	20 min	3.4 %
---------------------------	------------------------	------	--------	-------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Skórka słodka pomarańczowa	20 g	Gotowanie	25 min
Przyprawa	Miód	20 g	Gotowanie	20 min