

## Saison Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **8.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.25 kg (76.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (5.4%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich	0.3 kg (5.4%)	73 %	80
Cukier	Brown Sugar, Light	0.4 kg (7.2%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
MJ French saison	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- burzliwa - 7 dni  
dodatek cukru do fermentora po starcie fermentacji, ew. 15 min. przed końcem gotowania  
temp. fermentacji 26-32 st C  
*2 lut 2017, 14:44*