

## Saison are a girl's best friend

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (64.2%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (9.4%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.7 kg (26.4%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	12 g	40 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Gotowanie	60 min