

# Saison by. homebrewing.pl

- Gęstość **10.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **13.7**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.7 kg (57.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.8 kg (17%)	81 %	9
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.7 kg (14.9%)	82 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.1%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	9.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safebrew T-58	Ale	Suche	11.4 g	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Glukoza	300 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórki curacao	20 g	Gotowanie	20 min