

## Saison / Hoppy Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.3%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.8%)	75 %	30
Cukier	Cukier	0.3 kg (4.6%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.07 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.07 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP590 French Saison	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min