

## Saison K-97

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **8**
- SRM **6.9**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński IREKS	3.5 kg (51.5%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny IREKS	1 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	1 kg (14.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski IREKS	1 kg (14.7%)	80 %	20
Ziarno	Karmelowy 30 EBC IREKS	0.2 kg (2.9%)	80 %	30
Ziarno	Aromatyczny IREKS	0.1 kg (1.5%)	80 %	280

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Gęstwa	120 ml	fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytryny suszona	10 g	Gotowanie	5 min