

## Saison I

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (74.3%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (18.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.28 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.14 kg (2.5%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	0 min	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	3 dni	11 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
amalgamation	Ale	Kultury	1000 g	yeast bay
saison blend II	Ale	Płynne	1000 ml	yeast bay