

# SAISON (TWÓJ BROWAR)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **5.2**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (65.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (16.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (7%)	70 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Triskel	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Strisselspalt	15 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Strisselspalt	15 g	5 min	4 %

## Drożdże

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

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany	400 g	Gotowanie	5 min