

## Saison USA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **10.8**
- 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 **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (37.7%)	82 %	4
Ziarno	monachijski castlemalting	1.5 kg (28.3%)	--- %	25
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.8 kg (15.1%)	85 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.8%)	77 %	26
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (9.4%)	78.3 %	2
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.9%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	30 g	20 min	16.1 %
Whirlpool	Tomahawk	30 g	10 min	16.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp590	Ale	Gęstwa	150 ml	White Laps

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min