

## Saison v2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (91.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.45 kg (8.3%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Puławski	25 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	25 g	0 min	8.9 %
Gotowanie	Tomyski	50 g	0 min	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP590 - French Saison Yeast	Ale	Płynne	1200 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min

Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min
------------	-------------	-------	-----------	--------