

## Saison z kolendra i skórka pomarańczy słodkiej

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **8.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **33.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Lager	4.5 kg (45.5%)	80 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny	4 kg (40.4%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (4%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	45 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Belgian Saison Bulldog	Ale	Suche	20 g	Danstar

### Dodatki

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

Przyprawa	Skórka pomarańczy słodka	60 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	35 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Pomarańcze	800 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Dodatki były dodane na ostatnie 15 minut gotowania oraz trzymane przez chłodzenie brzezki. Finalnie wyszło 13,5 blg  
28 wrz 2018, 10:58