

## sajson

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **5.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **6 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **6 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (56.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (27.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (11.4%)	85 %	8
Ziarno	crystal light simpsons	0.2 kg (4.5%)	74 %	79

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Płynne	1500 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---