

# Schizzmatik Saison

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **6.5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.497 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-9.5 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) UK	4.76 kg	78 %	5
Ziarno	Monachijski	0.34 kg	80 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.34 kg	85 %	4
Ziarno	Caramunich Malt	0.057 kg	77 %	110
Cukier	cukier	0.37 kg	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	7.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
French Saison 3711	Ale	Płynne	1300 ml	Whyeast

## Dodatki

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

Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	------	-----------	--------