

## Session American Saison

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **52**
- SRM **8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (51.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (17.2%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (6.9%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (3.4%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	35 g	14 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	14 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	12 g	Danstar

### Dodatki

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