

## Sezon na Saison

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (76.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.1 kg (3.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile