SH Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **---**
- IBU **51**
- SRM **9.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.666 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg *(87.9%)*	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg *(6.6%)*	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg *(4.4%)*	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg *(1.1%)*	60 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	11.4 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.