

## sour saison

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **3.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.3%)	80 %	2
Ziarno	Pszenica niestodowana	0.5 kg (12.8%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8.8 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
L.plantarum	Ale	Kultury	6.3 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skorka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- zakwaszanie: 13 kapsulek sanprobi ibs na 15 litrow piwska na 44h  
*13 mar 2018, 23:03*