

## Super Saison

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **35**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	4.8 kg (73.8%)	80 %	3
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (12.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (6.2%)	81 %	6
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.4 kg (6.2%)	100 %	0
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.5%)	79 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	20 g	90 min	9.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	0 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	coriander	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	aframon	5 g	Gotowanie	5 min