

## Table Saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (31.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.1%)	80 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (4.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Whirlpool	Centennial	30 g	30 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP590 French Saison Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Notatki

- Rozcieńczone 6l wody do 10 blg.  
8 lip 2018, 18:23