

## Dzieciom do obiadu

---

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **21**
- SRM **6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (81%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.3 kg (12.1%)	82 %	14
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (4%)	60 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.07 kg (2.8%)	65.2 %	290

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	10 g	10 min	3 %

### Drożdże

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