

## farma

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **13.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                    | 1.5 kg (51.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny jasny | 0.5 kg (17.2%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Carahell                      | 0.1 kg (3.4%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Caraaroma                     | 0.1 kg (3.4%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Wiedeński                     | 0.5 kg (17.2%) | 79 %       | 7   |
| Ziarno | zakwaszający                  | 0.1 kg (3.4%)  | --- %      | 7   |
| Cukier | glukoza                       | 0.1 kg (3.4%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g  | 40 min | 10 %       |
| Gotowanie | saaz    | 15 g  | 10 min | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-------|-----|--------|-------|------------------|
| fm 21 | Ale | Płynne | 30 ml | fermentum mobile |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao | 10 g  | Gotowanie | 10 min |
| Inne      | glukoza | 100 g | Gotowanie | 5 min  |