

## Nieżyły ogór

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **4.5**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (71.4%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 1 kg (17.9%)  | 79 %       | 10  |
| Cukier | Candi Sugar, Clear  | 0.3 kg (5.4%) | 78.3 %     | 2   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.3 kg (5.4%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Książęcy | 20 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Książęcy | 50 g  | 1 min  | 7 %        |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa        | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|--------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Ogór zielony | 3000 g | Fermentacja cicha | 5 dni |