

Polish Hoppy Saison

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.12 kg (58.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (12.8%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.2%)	85 %	4
Ziarno	żytni	1 kg (14.2%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand farmhouse	Ale	Suche	11 g	---