

## Polish Saison

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **14.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

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

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg	80 %	6
Cukier	Kandyzowany	0.2 kg	100 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BELGIAN ALE M27	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jacks

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Świeża skórka z grejpfruta	60 g	Gotowanie	10 min