

## Saison BA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **5.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Pszeniczny                 | 1.7 kg (44.7%) | 85 %       | 4   |
| Płynny ekstrakt | Bruntal                    | 1.7 kg (44.7%) | 81 %       | 26  |
| Suchy ekstrakt  | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.4 kg (10.5%) | 80 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g  | 60 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g  | 10 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Willamette | 20 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Whirlpool | Willamette | 10 g  | 0 min  | 4.5 %      |
| Whirlpool | Mount Hood | 30 g  | 0 min  | 5.5 %      |

### Drożdze

| Nazwa         | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale BE-134 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |