

## Saisonn

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **10.8**
- 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 **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 3.5 kg (71.4%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 0.6 kg (12.2%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (8.2%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300        | 0.3 kg (6.1%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy       | 0.1 kg (2%)    | 70 %       | 49  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 30 g  | 60 min | 4.5 %      |