

## #15 Saison

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **9.7**
- 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 **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.8%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.7%)	58.7 %	6
Cukier	Glukoza	0.35 kg (5.9%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	45 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Saison	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	45 min