

## #20 Saison

---

- Gęstość **2.6 BLG**
- ABV **0.9 %**
- IBU **736**
- SRM **1.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **0.8 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **0.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.04 kg (100%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	5 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs