

## # 30 Saison & Brett Saison (To Ramona)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **14**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.8 kg (84.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (11.6%)	80 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz	20 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 3724 Belgian Saison Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Inne	Wyeast Nutrient	2.5 g	Gotowanie	10 min