

## #40 Saison z różą

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **6.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (90.9%)	79 %	10
Cukier	Cukier	0.2 kg (9.1%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	50 g	5 min	10.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Super Saison	Ale	Suche	6 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z 2 cytryn	11 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki róży	8 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	1 Papryczka chili	5 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Nie wiem ile waży 1 papryczka chili - wartość orientacyjna.  
4 lip 2023, 15:45