

## #46 Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **5.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.2 kg (61.8%)	81 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (14.7%)	77 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.6 kg (8.8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.4 kg (5.9%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.9%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	0 min	11.3 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczowa	14.5 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	skórka cytrynowa	14.5 g	Gotowanie	20 min