

#6 Saison

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **9.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (53%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.2%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.5%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3%)	78 %	350
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.6%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %