

#8 Saison nr1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **5.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.8%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.9%)	77 %	80
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (2%)	--- %	---
Cukier	glukoza	0.3 kg (5.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	2.85 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	2.85 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	20 g	3 dni	2.85 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 51	Ale	Płynne	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min