

# AmerFarmhouseSaion

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **2.9**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (72.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (9.1%)	85 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.1%)	70 %	4
Cukier	Cukier	0.5 kg (9.1%)	99 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	11.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American Farmhouse	Ale	Płynne	100 ml	Omega