

Belgian Saison 15Blg Premium Hombrewing

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **9.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.7 kg (53.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.8 kg (15.9%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.7 kg (13.9%)	85 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2%)	80 %	6
Dodatek	curacao	0.02 kg (0.4%)	--- %	---
Cukier	glukoza	0.3 kg (6%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	10 %
Gotowanie	Saaz (USA)	10 g	10 min	3.75 %