

# CM Belgian Saison Beer

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **2.7**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castemalting	3.5 kg (81.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.4 kg (9.3%)	78 %	4
Ziarno	Castlemalting Wheat Blanc	0.4 kg (9.3%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	50 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Aramis	10 g	5 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	5 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar