

# 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      |