

## farma

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **13.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (17.2%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.1 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Wiedeński	0.5 kg (17.2%)	79 %	7
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (3.4%)	--- %	7
Cukier	glukoza	0.1 kg (3.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	10 %
Gotowanie	saaz	15 g	10 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 21	Ale	Płynne	30 ml	fermentum mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	glukoza	100 g	Gotowanie	5 min