

## Forest Saison

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 5 kg (71.4%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (14.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.1%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Acid Malt            | 0.5 kg (7.1%) | 58.7 %     | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka         | 30 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | styrian golding | 25 g  | 10 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | EKG             | 25 g  | 10 min | 5.7 %      |
| Gotowanie | styrian golding | 10 g  | 0 min  | 3.6 %      |
| Gotowanie | EKG             | 10 g  | 0 min  | 5.7 %      |
| Na zimno  | styrian golding | 15 g  | 0 dni  | 3.6 %      |
| Na zimno  | EKG             | 15 g  | 0 dni  | 5.7 %      |