

# Homebeer Saison 16blg

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **11**
- SRM **4.8**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.6 kg (76.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann zakwaszający	0.2 kg (3.3%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale be134	Pszeniczne	Suche	20 g	---