

# Hoppy Saison

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **5.7**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.53 kg (57.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.41 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.41 kg (15.4%)	85 %	5
Ziarno	Optima Karmelowy 20-30 EBC	0.11 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.04 kg (1.5%)	70 %	299
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.15 kg (5.6%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	4 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	6 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	8 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	13.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	6 g	Gotowanie	5 min