

## Humory Bogusi

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **9.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (57.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (17%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (2.1%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
belgian saison b16	Ale	Suche	10 g	bulldog

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukowa	300 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	20 min

### Notatki

- 1.08.2017 blg końcowe 0,0 (4,5brix na refraktometrze)  
2.08 przelane na cichą  
6 sie 2017, 15:07