

# Jasmin Sencha

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **7**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (63.8%)	80 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (14.9%)	79 %	50
Ziarno	rice	1 kg (21.3%)	78.3 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ADHA 484 Experimental	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	ADHA 484 Experimental	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	ADHA 484 Experimental	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	ADHA 484 Experimental	10 g	5 min	10 %
Na zimno	ADHA 484 Experimental	10 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	jaśmin	30 g	Fermentacja cicha	5 dni
Zioło	zielona herbata	70 g	Zacieranie	5 min