

## Na żywo Saison

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 3.6 kg (78.3%) | 80 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica<br>niesłodowana                  | 1 kg (21.7%)   | 75 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g  | 5 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|--------------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's<br>M29 French Saison | Ale | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |

### Notatki

- Warzone podczas livestreamu. Finalnie wyszło 19 litrów o ekstrakcie 13 blg.  
*1 sie 2017, 13:30*