

## New Zealand Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **13.9**
- 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 **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	Pszeniczny	0.7 kg (14.9%)	85 %	4
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%)	78 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	10 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
danstar belle saison	Ale	Suche	11 g	danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	15 min