

## Ostende

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **12.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 2.2 kg (51.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 0.5 kg (11.6%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 1 kg (23.3%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Caraaroma                  | 0.1 kg (2.3%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (11.6%) | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka               | 15 g  | 60 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 |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| t-58  | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |