

## 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	---