

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **10.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piotr.zogala@interia.pl	3.1 kg (63.9%)	81 %	4
Ziarno	piotr.zogala@interia.pl	0.6 kg (12.4%)	80 %	16
Ziarno	piotr.zogala@interia.pl	0.8 kg (16.5%)	85 %	4
Ziarno	piotr.zogala@interia.pl	0.15 kg (3.1%)	77 %	26
Ziarno	piotr.zogala@interia.pl	0.1 kg (2.1%)	75 %	59
Ziarno	piotr.zogala@interia.pl	0.1 kg (2.1%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	55 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	zatecki	25 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
piotr.zogala@interia.pl	Ale	Suche	10 g	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	piotr.zogala@interia.pl	20 g	Gotowanie	10 min