

## Polish Saison- maj 2020

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **34**
- SRM **4.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (63.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (10.5%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.1 kg (3.5%)	77 %	26
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (3.5%)	80 %	6
Cukier	glukoza	0.25 kg (8.8%)	95 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	12 g	3 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	3 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile