

# Polski Saison #1

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński   | 7 kg (98.3%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.12 kg (1.7%) | 80 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g  | 70 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga | 25 g  | 0 min  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Belle Saison | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |

## Notatki

- zacieranie na wytrawnie  
12 sty 2018, 08:56