

## Rozpoczęcie sezonu

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **11.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (15.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.1%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (1.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.1%)	70 %	299
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar belle saison	Ale	Gęstwa	250 ml	własne

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	20 g	Fermentacja burzliwa	20 dni

Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	10 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
-----------------	--------------------	------	-------------------------	-------