

## rye saison

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **19**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	orkiszowy	0.8 kg (24.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (24.2%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.8 kg (24.2%)	85 %	8
Dodatek	płatki jęczmienne	0.6 kg (18.2%)	80 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (9.1%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	1 dni	12 %