

## S01E02

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **5.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (46.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (28%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.7%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile