

SAAZ SAISON

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (56%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	40 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SAFEBREW BE-134	Ale	Suche	10 g	---