

## Saison 05 2022

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **5.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	1.8 kg (36%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (40%)	80 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	30 g	5 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile