

## Saison 1

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (72.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (18.2%)	79 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.25 kg (4.5%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs