

## Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **9.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.5 kg (9.3%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (55.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (18.5%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 0.8 kg (14.8%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Acid Malt            | 0.1 kg (1.9%)  | 58.7 %     | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka               | 25 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 35 g  | 1 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 250 ml | Fermentum Mobile |