

## 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