

## Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **5.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.05 kg (56%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (23.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (11%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.2%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	10 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile