

## saison 12

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **60**
- SRM ---

### 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 **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłznenski	3.75 kg (88.2%)	--- %	---
Ziarno	pszenica	0.15 kg (3.5%)	--- %	---
Ziarno	słud przemiczny	0.15 kg (3.5%)	--- %	---
Ziarno	karmelowy jasny	0.2 kg (4.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	goldings	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	continental	50 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
french saison m29	Lager	Suche	20 g	---