

## Saison

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **7.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (6%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (4%)	78 %	100
Ziarno	Honey Malt	0.5 kg (10%)	80 %	49
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (6%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (10%)	78.3 %	2