

## Saison 13 blg

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **12**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy bursztynowy (pale ale 90%, pilżeński 10%)	1.7 kg (45.9%)	80 %	40
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny (pilżeński 100%)	1.7 kg (45.9%)	80 %	25
Cukier	Cukier trzcinowy ciemny Dark Muscovado	0.3 kg (8.1%)	99 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bouclier FR	40 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Hallertau Hersbrucker DE	35 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S5-33	Ale	Suche	12 g	FERMENTIS

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy curacao	30 g	Gotowanie	35 min