

Saison 13 blg

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- 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 brzezki **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy bursztynowy (pale ale 90%, pilzeński 10%) | 1.7 kg (45.9%) | 80 % | 40 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny (pilzeński 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 |