

## Saison 13 blg

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **10.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny (pilżeński 100%) Bruntal	3.4 kg (68.7%)	75 %	25
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 60%, pilżeński 40%) Bruntal	0.85 kg (17.2%)	75 %	35
Cukier	Cukier trzcinowy ciemny Dark Muscovado	0.3 kg (6.1%)	99 %	99
Dodatek	Barley, Flaked	0.2 kg (4%)	70 %	4
Dodatek	Rye, Flaked	0.2 kg (4%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	First Gold	25 g	30 min	8 %
Gotowanie	Bouclier	25 g	15 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Bouclier	25 g	1 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
French Saison M29	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's