

## 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 brzeczki **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 |