

# SAISON

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **8.9**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	12 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cytryn skórka	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min