

## Saison

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **12.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (84.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.35 kg (9.9%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (5.6%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lung	7 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	40 g	10 min	5.1 %