

## Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **5.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (52.6%)	82.6 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (26.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.5%)	79 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.5%)	73 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	55 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min