

## Saison 15 blg (chinook curacao bergamotka)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **34**
- SRM **12.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny (pilżeński 100%) Bruntal	3.4 kg (63%)	75 %	25
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 60%, pilżeński 40%) Bruntal	1.7 kg (31.5%)	75 %	35
Cukier	Cukier trzcinowy ciemny Dark Muscovado	0.3 kg (5.6%)	99 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy curacao	20 g	Gotowanie	35 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy bergamotki	10 g	Fermentacja cicha	3 dni