

## Saison 15 blg dori

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **12.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **55 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy bursztynowy (pale ale 90%, pilżeński 10%) Bruntal | 3.4 kg (82.9%) | 80 %       | 40  |
| Cukier          | glukoza  | 0.3 kg (7.3%)  | 99 %       | 1   |
| Dodatek         | Oats, Flaked   | 0.2 kg (4.9%)  | 80 %       | 2   |
| Dodatek         | Weat flaked  | 0.2 kg (4.9%)  | 70 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 25 g  | 55 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 35 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|-------|-------|--------------|
| saison | Ale | Suche | 12 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                              | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|------------------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | skórka gorzkiej pomarańczy curacao | 30 g  | Gotowanie | 35 min |