

## 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