

## Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (55.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (17.2%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (3.4%)	73 %	80
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (6.9%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	55 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	15 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	2 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

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