

## Saison

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (85.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.25 kg (4.3%)	79 %	9
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (1.7%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ I Weyermann	0.25 kg (4.3%)	73 %	90
Ziarno	pszeniczny ciemny weyerman	0.25 kg (4.3%)	85 %	18

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	5 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Saison	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min