

## Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **16.3**
- 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 **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (49.2%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 1 kg (16.4%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 1 kg (16.4%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Caraaroma            | 0.5 kg (8.2%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | zakwaszający         | 0.3 kg (4.9%) | 77 %       | 4   |
| Cukier | cukier               | 0.3 kg (4.9%) | 1 %        | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga                 | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g  | 15 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 10 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao | 20 g  | Gotowanie | 45 min |