

## Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **7.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6.2 kg (57.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann Wiedeński	2 kg (18.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (9.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann Żytńi	0.5 kg (4.7%)	85 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ III Weyermann	0.4 kg (3.7%)	73 %	150
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (0.9%)	80 %	6
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (4.7%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	90 g	15 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile