

## Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **10.8**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	84 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.3%)	79 %	15
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.3%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	350
Ziarno	zakwaszający Weyermann	0.1 kg (1.7%)	78 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz	15 g	20 min	2.8 %
Gotowanie	Marynka	5 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz	15 g	5 min	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min