

## Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **18**
- SRM **8.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Strzegom Pilzneński             | 4 kg (59.7%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno          | Strzegom Wiedeński              | 1 kg (14.9%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno          | Weyermann pszeniczny jasny      | 0.8 kg (11.9%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno          | Strzegom Karmel 30              | 0.2 kg (3%)    | 75 %       | 30  |
| Ziarno          | Strzegom Karmel 150             | 0.2 kg (3%)    | 75 %       | 150 |
| Ziarno          | Strzegom Karmel 300             | 0.1 kg (1.5%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno          | Acid Malt                       | 0.1 kg (1.5%)  | 58.7 %     | 6   |
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 0.3 kg (4.5%)  | 70 %       | 40  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum            | 12 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 5 min  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar belle saison | Ale | Gęstwa | 250 ml | własne       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość | Użyto do             | Czas   |
|-----------------|-------------------|-------|----------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Sweet Orange Peel | 50 g  | Fermentacja burzliwa | 15 dni |