

## 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