

## saison

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **5.5**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.9%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.5%)	77 %	26
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.7%)	80 %	5
Cukier	glukoza	0.3 kg (5.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.3 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	60 g	Gotowanie	15 min