

## Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **13.7**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (60%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (30%)	80 %	60
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	45 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %

### Drożdże

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