

## Saison

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **27**
- SRM **10.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (58%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (13.9%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3.5%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.08 kg (1.9%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.23 kg (5.3%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	8 g	5 min	4.5 %

### Dodatki

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