

## Saison a'la Kopyra

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **42**
- SRM **9.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	4.5 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's