

## Saison BA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **5.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	1.7 kg (44.7%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (44.7%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.4 kg (10.5%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Willamette	20 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Willamette	10 g	0 min	4.5 %
Whirlpool	Mount Hood	30 g	0 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	---