

## Saison Burz

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.3 kg (6.3%)	81 %	8
Ziarno	Żytni	0.3 kg (6.3%)	85 %	8
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.2 kg (4.2%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	21 g	60 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	16 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	9 g	5 min	7.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3724 Belgian Saison	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs