

## Saison-Goździkowa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **5.5**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (40%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Whirlpool	Palisade	50 g	40 min	7.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Palisade	50 g	3 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs