

## Saison III

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **6.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (48.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.92 kg (29.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.19 kg (6.1%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	9 g	55 min	12.4 %
Gotowanie	Perle	12 g	15 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	5 min	2.3 %