

## Saison JJ

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **10.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy bergamotki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy bergamotki	10 g	Fermentacja cicha	2 dni