

saison konkurs

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 3 kg (81.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (13.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (5.4%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Oktawia | 10 g | 30 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Oktawia | 20 g | 5 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP566 - Belgian Saison II Yeast | Ale | Płynne | 20 ml | White Labs |