

## saison konkurs

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (77.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.52 kg (11.2%)	80 %	4
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	0.52 kg (11.2%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18.4 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	16 g	10 min	4.5 %