

Saison Milosz

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **9.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt jasny 1,7kg | 1.7 kg (45.9%) | 100 % | 6 |
| Ziarno | Castle Abbey Malt | 1 kg (27%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (27%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 70 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 10 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczowa | 30 g | Gotowanie | 1 min |