

## Saison Nowy

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.07 kg (53.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.33 kg (23.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (7%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.13 kg (2.3%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	5.2 %