

## 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<br>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 %      |