

## Saison NZ

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **12.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	bruntal ekstrakt słodowy jasny	2.2 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	5 g	60 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	12.5 g	10 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
danstar belle saison	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	aframon madagaskarski	1.5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	werbena cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min