

## Saison Porter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **19**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.2%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.4%)	80 %	45
Ziarno	Aroma Castle	0.2 kg (3.4%)	78 %	100
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (3.4%)	65.2 %	350
Ziarno	Czekoladowy Castle	0.2 kg (3.4%)	60 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling Cross	10 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Bramling Cross	10 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling Cross	10 g	5 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's