

## Saison z Bergamotką 13,5 blg

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **8.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny (pilżeński 100%)	3.4 kg (91.9%)	80 %	25
Cukier	Dememera Sugar	0.3 kg (8.1%)	99 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold GB	30 g	50 min	7.5 %
Gotowanie	First Gold GB	10 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold GB	10 g	1 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa fruit blanche g1	Ale	Suche	10 g	FERMENTIS

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy bergamotki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy bergamotki	10 g	Fermentacja cicha	2 dni