

## Saisona pinta

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **5.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (79.4%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.9%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	17 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	23 g	10 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	0 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega belgian saison 2	Ale	Płynne	1200 ml	Omega