

## Saisonn

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **10.8**
- 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 **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (12.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (2%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	4.5 %