

# Sasion belgijski

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **13**
- SRM **9.7**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	słód orkiszowy	1.5 kg (28.8%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	15 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	5 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min