

## Sesja #2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **67**
- SRM **3.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.4%)	78 %	4
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	0.5 kg (9.4%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	65 min	15 %
Gotowanie	Motueka	20 g	20 min	7 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	0 min	7 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Equinox	20 g	5 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis