

## Session Saison

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **9.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (32.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (12.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (8.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.3 kg (12.2%)	84 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (6.1%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.3 kg (12.2%)	77 %	26
Ziarno	diastatyczny	0.1 kg (4.1%)	77 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (2%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 484	80 g	15 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	ADHA 484	20 g	0 min	10.6 %
Na zimno	ADHA 484	50 g	4 dni	10.6 %
Na zimno	ADHA 484	50 g	2 dni	10.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wpl568	Ale	Płynne	50 ml	white labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	10 min