

## Session Saison

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (78.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (21.7%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	11 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	20 min	4.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B56 Rustic	Ale	Płynne	700 ml	imperial