

## Seza

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **26**
- SRM **7.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (54.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (10.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (10.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.8%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (4.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	1 min	7 %