

## Sezon na Cinka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **8.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	4 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (16.4%)	80 %	8
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (8.2%)	79 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (8.2%)	80 %	45
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.1 kg (1.6%)	78.3 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	30 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	40 g	5 min	16.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar