

## sezon na leszcza

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **15.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (67.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.9%)	--- %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (6.8%)	81 %	53
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985