

## Sezon na rzeczywistość

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **24**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado pale base	3.5 kg (60.9%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.4%)	79 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (17.4%)	82 %	5
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.25 kg (4.3%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	0 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Borówka mrożona	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni