

## Sezon Odkrycia

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale             | 2 kg (50%) | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1 kg (25%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt     | 1 kg (25%) | 81 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g  | 60 min | 8 %        |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |