

## Sezon ogórkowy

---

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV **4.91 %**
- IBU **0**
- SRM **4.09**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner	4 kg	82.61 %	3
Ziarno	Wheat Malt	1 kg	80.43 %	4
Ziarno	Munich Dark	0.3 kg	80.43 %	40

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
French Saison 3711	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast