

## sezonik

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.65 kg (59.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.35 kg (12.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.2 kg (7.2%)	85 %	8
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.15 kg (5.4%)	100 %	0
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.13 kg (4.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	19 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs