

## Sezonik zimowy

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński            | 5.5 kg (94%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carabelge | 0.1 kg (1.7%)  | 80 %       | 35  |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.25 kg (4.3%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe   | 10 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Whirlpool | Simcoe   | 20 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Whirlpool | Amarillo | 50 g  | 15 min | 9.5 %      |

### Drożdże

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