

## Sezonowiec 12,5° #8

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **10.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt WES Bursztynowy	3.2 kg (91.4%)	80 %	35
Cukier	Glukoza	0.3 kg (8.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar Belle Saison	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Warzenie 15/09/17  
Początkowo 12,5°  
Końcowa - 2 BLG  
ABV - 5.7%  
CO2 - 2.4 ; 140gr cukru- 22,5l  
16 wrz 2017, 12:11