

# Sezonowy Puławski

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **9.4**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (92.4%)	80 %	30
Cukier	Glukoza	0.14 kg (7.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	10 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	10 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	5 g	5 min	8.9 %
Na zimno	Puławski	25 g	7 dni	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczowa	10 g	Gotowanie	5 min