

## Sour Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **8**
- SRM **3.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.3%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.6%)	80 %	2
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.2 kg (4.3%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	9 g	40 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
L. Brevis	Ale	Płynne	200 ml	---
Wlp590	Ale	Gęstwa	200 ml	---