

## wielozbożowe

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **6.6**
- 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 **72 %**
- 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	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (44.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	orkiszowy	0.4 kg (8.9%)	80 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (11.1%)	85 %	8
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (4.4%)	70 %	128

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	28 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	22 g	5 min	4.3 %