

Pierwszy Saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **10.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (14.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (14.8%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.7%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6
Cukier	Glukoza	0.3 kg (5.6%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	65 min	9.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min