

Saison

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **39**
- SRM **19.9**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wsładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.687 kg (10.4%)	79 %	7
Ziarno	Extra Pale Crisp	3.5 kg (52.7%)	82 %	3.2
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.15 kg (32.4%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.3 kg (4.5%)	65 %	950

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min