

saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (59.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.4%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (6.8%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	18 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	5.2 %
Whirlpool	Sladek	30 g	15 min	6 %