

Sasion

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **14.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (44.7%)	80 %	60
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (44.7%)	80 %	45
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.4 kg (10.5%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Izabella	15 g	25 min	6.6 %
Gotowanie	Willamette	20 g	15 min	5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Mount Hood	30 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Izabella	10 g	7 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skurka z cytryny i pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	5 dni