

Sezon

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.5%)	79 %	45
Cukier	Cukier kandyzowany	0.25 kg (4.5%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	10 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	25 g	Gotowanie	10 min