

wielozbożowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **5.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- 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	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (39.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (39.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.9%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	orkiszowy	0.4 kg (7.8%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	3.6 %