

!@#\$%

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.4 kg (84.8%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.45 kg (4.5%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.6 kg (6.1%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %