

0101

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (33.3%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (33.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (22.2%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (11.1%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	13 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	13 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	14 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	75 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	60 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar