

#14 Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **9.6**
- 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 brzezki **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (44.7%)	80 %	36
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (44.7%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	0.4 kg (10.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Willamette	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	30 g	5 min	5.5 %

Drożdże

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