

#15 Saison

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **54**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (21.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.7%)	78 %	4
Ziarno	Carared	0.2 kg (4.3%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	1 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	10 dni	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	10 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	10 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	safale be-134