

18.05.2018

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **10.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (48.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (24.1%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.8 kg (19.3%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.35 kg (8.4%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 13 g | 60 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 15 min | 8.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 5 min | 8.7 % |