

18.05.2018

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- 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 %