

#18 Hoppy Saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (80.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (19.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	9.4 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	12 %
Whirlpool	Cascade	50 g	1 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Triumph	50 g	2 dni	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP590	Ale	Gęstwa	80 ml	WhiteLabs