

#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 |