

27.04.2018

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **3.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzożki --- L

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (87.2%) | 80 % | 6 |
| Cukier | cukier | 0.25 kg (12.8%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 10 min | 4 % |