

#4

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **9.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.4%)	70 %	299
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (1.8%)	78.3 %	2
Cukier	Brown Sugar, Light	0.1 kg (1.8%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	7.5 g	20 min	10 %
Gotowanie	Chinook	7.5 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	7.5 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	7.5 g	5 min	13 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Chinook	20 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bulldog	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min