Amerykański Sezon

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **6.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg *(50%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg *(31.3%)*	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg *(9.4%)*	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.35 kg *(5.5%)*	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg *(2.3%)*	75 %	150
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg *(1.6%)*	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar belle saison	Ale	Gęstwa	250 ml	własne

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Goździki	2 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	15 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.