

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.25 kg (56.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.4%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.4%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.3%)	75 %	30
Cukier	cukier biały	0.25 kg (4.3%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile