

Battle of Hoth

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **8.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	4.6 kg (74.2%)	81 %	7
Ziarno	Abbey (Castle)	0.5 kg (8.1%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny (Viking Malt)	0.5 kg (8.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.6 kg (9.7%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Soraci Ace	25 g	15 min	12 %
Whirlpool	Soraci Ace	25 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saison Brettanomyces Blend	Ale	Płynne	1000 ml	Yeast Bay
Saison Blend	Ale	Płynne	800 ml	Yeast Bay