

Brett Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **5.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.65 kg (58.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (17.7%)	79 %	10
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	0.4 kg (14.1%)	82 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (7.1%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann Zakwaszający	0.0025 kg (0.1%)	80 %	6
Cukier	Glukoza	0.075 kg (2.7%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga Polish Hops	7.5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	12.5 g	20 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP590 Labs	Ale	Płynne	40 ml	White Labs
Amalgamation	Ale	Gęstwa	50 ml	---