

Buti-Son

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **9.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 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	4 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (15.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.1%)	75 %	30
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.6%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.1%)	70 %	299
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	18 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6.6 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	8.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	20 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	10 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min