

Chłopskie

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **11**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.56 kg (55%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.754 kg (26.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.26 kg (9.2%)	75 %	150
Cukier	Cukier brązowy	0.26 kg (9.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Styrian Golding	10 g	20 min	3.6 %
Whirlpool	Saaz (USA)	10 g	20 min	3.75 %