

doris saison

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **20**
- SRM **9.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (52%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (20.8%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (16.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.12 kg (2.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.12 kg (2.5%)	70 %	299
Cukier	cukier biały kandyzowany	0.27 kg (5.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	1 min