Easy Saison

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **---**
- IBU **10**
- SRM **2.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg *(10.5%)*	80 %	2
Ziarno	Pilzneński	1 kg *(35.1%)*	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(35.1%)*	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg *(17.5%)*	80 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg *(1.8%)*	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	25 g	20 min	5.2 %
Whirlpool	Mistral	25 g	20 min	7.6 %
Whirlpool	Cascade PL	25 g	20 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar Belle Saison	Ale	Suche	10 g	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.