

farmhouse

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **5.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (44.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (24.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.7 kg (15.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (6.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	5.5 %