

Forest Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (7.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	styrian golding	25 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	EKG	25 g	10 min	5.7 %
Gotowanie	styrian golding	10 g	0 min	3.6 %
Gotowanie	EKG	10 g	0 min	5.7 %
Na zimno	styrian golding	15 g	0 dni	3.6 %
Na zimno	EKG	15 g	0 dni	5.7 %