

gęga sezą

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **7.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Wheat Malt, Dark	1 kg (16.7%)	84 %	18
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.3%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.15 kg (2.5%)	78.3 %	2