

IDK yet

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	25 g	30 min	4.8 %
Whirlpool	Waimea	25 g	30 min	17 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	25 g	4 dni	4.8 %
Na zimno	Waimea	25 g	4 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Farmhouse Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka cytryny i pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min