

Imperial Sour Peach n' Lime n' Green Powder Tea Saison with White NZ SV Wine soak

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU ---
- SRM **9.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **72 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (65.4%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.75 kg (9.8%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (23.5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.3%)	78 %	400