

Jasmin Sencha

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **4.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malta	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	jęczmienny Golden Ale	1.2 kg (19.4%)	95 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	30 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	jaśmin	30 g	Fermentacja cicha	5 dni
Zioło	zielona herbata	70 g	Zacieranie	5 min