

July Dun v4

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **7.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.1 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.6 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (18.2%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (30.3%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	60 min	4.5 %