

Koniec Sezonu

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **18**
- SRM **8.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (34.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (13.8%) | 85 % | 8 |
| Płynny ekstrakt | resztki z DD | 0.5 kg (6.9%) | 10 % | 15 |
| Cukier | sacharoza | 0.25 kg (3.4%) | 100 % | 0 |
| Płynny ekstrakt | sok jabłkowy 3 - 6L | 3 kg (41.4%) | 10 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 10 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 15 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |