

Letni Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **15**
- SRM **13.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.7%)	77 %	26
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.9%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	60 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Saison	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min