

Moje sesion

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **10.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (44.7%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (44.7%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.4 kg (10.5%)	80 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Triskel	15 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	10 g	Fermentis