

Murican Kiwi Saison

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10%)	79 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Pacifica (NZ)	25 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Waimea	10 g	30 min	17 %
Whirlpool	Waimea	15 g	30 min	17 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	25 g	4 dni	4.8 %
Na zimno	Waimea	25 g	4 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast Farmhouse Ale	Ale	Płynne	150 ml	---