

## NFA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **11.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (74.1%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (3.7%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (18.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	FM

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jałowiec	5 g	Gotowanie	10 min