

## Odkrywca

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **14.4**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Jasny	3.5 kg (77.8%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Profimator Jasny	1 kg (22.2%)	80 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere	10 g	50 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	10 g	20 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	20 g	10 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	10 g	10 min	12.5 %
Na zimno	Southern Cross	10 g	8 dni	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Safebrew