

Red Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **15.5**
- 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Cukier	cukier trzcinowy jasny	0.1 kg (1.7%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.7%)	70 %	1000
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Premiant	15 g	3 min	8 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka bergamotki	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	czerwony pieprz	10 g	Butelkowanie	6 min