

Richelieu

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **41**
- SRM **10**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.7 kg (58.7%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (15.2%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (15.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	15 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	glukoza	300 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min