

Rownonoc

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Soufflet Pilzneński | 2.5 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niestodowana | 1.7 kg (34%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski | 0.3 kg (6%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum PL | 15 g | 60 min | 12.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| C2C American Farmhouse Yeast | Ale | Płynne | 1100 ml | Omega Yeast Labs |