

Saidon

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (61.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (20.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (2%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.1 kg (2%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (2%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.6 kg (12.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | iunga | 11 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Simcoe | 33 g | 1 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 1500 ml | Fermentum Mobile |