

Saison 1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **8.7**
- 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	1.7 kg (50%)	99 %	9
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	20 min	3.5 %
Whirlpool	Willamette	30 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	10 ml	White Labs