

Saison 12 blg

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **7.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.75 kg (88.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszenvica niesłodowana | 0.15 kg (3.5%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.15 kg (3.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.2 kg (4.7%) | 79 % | 130 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Kent Goldings | 25 g | 60 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 2 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M27 Belgian Ale | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |