

Saison

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **80**
- SRM **9.4**
- 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 brzożki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny Bruntal	1.7 kg (50%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pszeniczny Bruntal	1.7 kg (50%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	45 min	12.4 %
Gotowanie	Centenial	15 g	30 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	30 g	55 min	1.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	55 min	12.3 %
Na zimno	Pacific Gem	40 g	5 dni	13.9 %
Na zimno	Rakau	40 g	5 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---