

Saison

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **12.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (84.5%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.35 kg (9.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (5.6%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lung | 7 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 40 g | 10 min | 5.1 % |