

saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **5.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (26.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (48%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (10.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	5 min	4.6 %