

Saison

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (86%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	80 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	2 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile