

saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (65.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.6 kg (9.8%)	78 %	20
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.2%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar