

Saison

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **24**
- SRM **4.7**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.6 kg (76.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (3.3%)	75 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggle	30 g	30 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.1 g	---