

Saison #2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (6%)	78.3 %	2
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy kandyzowana	60 g	Gotowanie	5 min