

Saison 2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **17**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.81 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Lager malt	4.75 kg (72.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.31 kg (20%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	30 min	5.5 %