

Saison

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (53.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.3 kg (7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	3 %