

Saison

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.25 kg (47.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (37.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (15.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %