

Saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- 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 **4.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (57.4%)	80 %	3.65
Ziarno	Pszoniczny	1.3 kg (27.7%)	85 %	4.5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (6.4%)	79 %	8.5
Ziarno	płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	20 g	60 min	10.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	10 min	10.8 %
Gotowanie	Azacca	10 g	15 min	10.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	45 g	Gotowanie	10 min