

saison

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **10.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (22.1%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.9%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %