

Saison 3

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **12.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (89.5%)	80 %	45
Cukier	cukier trzcinowy	0.2 kg (10.5%)	95 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	oktawia	15 g	15 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	5 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	15 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	pożywka	2 g	Fermentacja burzliwa	---
Klarowanie	whirlfloc	0.25 g	Gotowanie	5 min