

Saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **7.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (76.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.7 kg (17.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (2.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.1 kg (2.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 30 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 5 min | 5.1 % |
| Na zimno | East Kent Goldings | 15 g | 7 dni | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 125 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | curacao | 10 g | Gotowanie | 5 min |