

Saison

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **8.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (19%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (1.9%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus	25 g	60 min	14 %
Gotowanie	Loral	25 g	10 min	11 %
Gotowanie	Loral	25 g	1 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs
Belle Saison	Ale	Suche	11 g	---
Saison Blend II	Ale	Płynne	150 ml	Yeast Bay
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs