

saison

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2.6 kg (69.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.35 kg (9.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.3%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (2.7%)	--- %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (8%)	85 %	3
Cukier	cukier brązowy	0.2 kg (5.3%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	65 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min