

Saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **9.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.7 kg (57.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.8 kg (17%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (14.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (4.3%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (4.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.1 kg (2.1%) | 80 % | --- |