

Saison

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **27**
- SRM **6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (20.8%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (20.8%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (8.3%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Żatecki	10 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Żatecki	20 g	1 min	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min