

Saison by koperwas

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **16.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (49.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (16.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (16.4%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (8.2%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.3 kg (4.9%) | 77 % | 4 |
| Cukier | cukier | 0.3 kg (4.9%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 10 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao | 20 g | Gotowanie | 45 min |