

Saison I

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **8.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (58.8%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (20.6%)	79 %	10
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (8.8%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.9%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	1 min	4.5 %