

Saison JJ

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **10.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 3.4 kg (100%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 50 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 20 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Belle Saison | Ale | Suche | 11 g | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | skórka gorzkiej pomarańczy curacao | 20 g | Gotowanie | 20 min |
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy bergamotki | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy bergamotki | 10 g | Fermentacja cicha | 2 dni |