

Saison - mosaic i jałowiec

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **8.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.75 kg (58.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.8%)	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Jałowiec	10 g	Gotowanie	15 min