

Saison NZ

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **11.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	4.5 kg (100%)	90 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	15 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	40 min	11.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	20 min	11.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	0 min	11.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	3 dni	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	aframon madagaskarski	3 g	Gotowanie	10 min
Zióło	werbena cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min