

Saison Premium

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **39**
- SRM **12.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (13.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (13.2%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.25 kg (6.6%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (6.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.6%)	80 %	6
Cukier	Glukoza	0.2 kg (5.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	7.5 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	8.25 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	15 g	Gotowanie	15 min