

Saison wheat

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **33**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (72.7%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Torrified	0.25 kg (9.1%)	79 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (3.6%)	73 %	80
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (7.3%)	80 %	45
Dodatek	Rice Hulls	0.2 kg (7.3%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Lemon Peel	10 g	Gotowanie	0 min
Zioło	Rumianek	10 g	Gotowanie	0 min
Zioło	Melisa	10 g	Gotowanie	0 min