

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 |