

Saison z ziołami

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.5 kg (70%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.8 kg (16%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.4 kg (8%) | 81 % | 6 |
| Cukier | cukier trzcinowy | 0.3 kg (6%) | 100 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 16 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 25 g | 10 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Zioło | Tymianek świeży | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Zioło | Tymianek świeży | 20 g | Fermentacja cicha | 5 dni |