

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 %

Drożdze

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