

Sezon burz

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **24**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (85.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (7.1%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	20 g	30 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Flanders Ale	Ale	Płynne	10 ml	White Labs