

Sezon na Cinka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **8.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy | 4 kg (65.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Castle Pale Ale | 1 kg (16.4%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Wheat, Torrified | 0.5 kg (8.2%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.5 kg (8.2%) | 80 % | 45 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.1 kg (1.6%) | 78.3 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vic Secret | 10 g | 30 min | 16.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 40 g | 5 min | 16.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Belle Saison | Ale | Suche | 11 g | Danstar |