

Sezon Odkrycia

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **5.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 1.5 kg (54.5%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.5 kg (18.2%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 0.5 kg (18.2%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Oats, Malted | 0.25 kg (9.1%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 60 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Trawa cytrynowa | 7.5 g | Gotowanie | 5 min |