

Sizon

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (27%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (13.5%)	79 %	10
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (5.4%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	7 %
Whirlpool	Sybilla	15 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Piekarskie	Ale	Gęstwa	100 ml	---