

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 | --- |