

Sour Saison

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	5 kg (90.1%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.25 kg (4.5%)	82 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (5.4%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	14.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saison blend II	Ale	Płynne	100 ml	tyb