

Start Sezonu

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.4%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10.4%)	85 %	8
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.2 kg (4.2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	3 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	3.7 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile