

Table Saison

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **17**
- SRM **6.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.71 kg (85.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.2 kg (10.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.08 kg (4%) | 65.2 % | 315 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Crystal | 10 g | 60 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Crystal | 20 g | 10 min | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP565 - Belgian Saison I Yeast | Ale | Płynne | 100 ml | White Labs |