

test

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **19.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ALE ZERO Viking Malt	5 kg (74.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (14.8%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	27 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	XJA/436	100 g	0 min	14 %
Whirlpool	hallertauer taurus	30 g	0 min	14 %