

Wit owocowy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (69.2%)	77 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.34 kg (6.7%)	80 %	16
Dodatek	miód	0.22 kg (4.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k-97	Ale	Płynne	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	50 min
Dodatek smakowy	Marakuja pulpa	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni