

Leeuwenhoek Saison Spec Sheet

Style	Saison With Leeuwenhoek Yeast Blend	Saison with Saison I Ale Yeast	Saison with Saison III Yeast	Saison With Brettanomyces Bruxellensis Trois
Strain	WLP564	WLP565	WLP585	WLP644
Alcohol by Vol. (20 °C)	5.44	5.46	5.34	5.41
Apparent Attenuation	87.19	86.53	87.17	86.96
Apparent Extract	1.50	1.59	1.48	1.53
Bitterness Units	31.30	36.50	36.13	34.64
Calories	158.11	155.27	150.70	154.69
Original Extract	11.77	11.90	11.58	11.75
pH	4.31	4.29	4.25	4.28
Real Degree Attenuation	71.72	71.22	71.68	71.54
Real Extract	3.48	3.57	3.42	3.49
Specific gravity	1.0060	1.0060	1.0058	1.0059



