

Baby Saison II

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **5.8**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wsładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	4 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Żytni	0.5 kg (9.4%)	85 %	8
Ziarno	Aromatic Malt	0.3 kg (5.7%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Marynka	15 g	90 min	9.2 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	5 min	7 %
Gotowanie	Summit	15 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	15 g	0 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs