

## Baby Saison

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **60 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **63.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (85.1%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.6%)	80 %	2
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	10 g	90 min	9.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	0 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs
---------------------------------	-----	--------	--------	------------