

## Saison 2.0

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **5.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (63.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.7%)	85 %	4
Ziarno	Cara Fawcett	0.2 kg (5.1%)	72 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (6.3%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	30 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	25 g	0 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	soda oczyszczona	2.5 g	Zacieranie	60 min