

## #9 Saison #1

---

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **12.3**
- Style **Saison**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.9 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

### Steps

- Temp **44 C**, Time **10 min**
- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **9 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **44C**
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **9.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.9 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	1 kg (28.6%)	80 %	3
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (28.6%)	79 %	25
Grain	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (14.3%)	78 %	4
Grain	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (14.3%)	77 %	120
Adjunct	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (5.7%)	75 %	3
Sugar	Cukier trzcinowy nierafinowany	0.3 kg (8.6%)	100 %	0

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	15 g	80 min	10 %
Boil	Smaragd	15 g	5 min	3.9 %
Boil	Cascade	25 g	5 min	5.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Liquid	750 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Curacao	10 g	Boil	10 min
Spice	Zmielona Kolendra	10 g	Boil	10 min
Spice	Imbir	10 g	Boil	10 min
Fining	Wirflock	5 g	Boil	10 min

## Notes

- Cukier 10 min przed końcem.

<https://homebeer.pl/pl/p/Piwo-domowe-Belgian-Saison-Beer-16-BLG-zestaw-ze-slodow/1522>

<http://blog.homebrewing.pl/saison-surowce/>

<https://twojbrowar.pl/pl/zestawy-surowcow-piwo-domowe/1071-saison-14blg.html>

Wysokie wysycenie

Z konkursowych:

- Pale ale, monachijski, abbey malt, carahell, płatki pszenne + citra / cascade / zeus / skórka słodkiej pomarańczy / FM21

Dodatki? - grejfrut, imbir <https://www.youtube.com/watch?v=QUjB1GAxWlc>

Dodatki bardzo sensowne - <https://www.youtube.com/watch?v=YuU9bV1zJE8>

Następnym razem lepsze? drożdże? - WLP566 lub ((beerfreak)) Wyeast 3726 Farmhouse Ale

<https://www.youtube.com/watch?v=AVV3UJCFnA4&t=0s>

10 gram kolendry

60gram galangi

NAGAZOWANIE - 2.75 / 3 Volume CO2

(beerfreak) Przykładowy profil wody z browaru warzą ego saisons: ph 7.2, dwuwęglany HCO3 350, wapń 52, chlorki 20, magnez 17, sól 35, siarczki 107, twardosc całkowita 454. Wszystko w mg/l.

Apr 21, 2020, 7:46 PM