

# BSW1

---

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **3.4**
- Style **Saison**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **20.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **20.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **16 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4 kg (100%)	80 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	25 g	50 min	10.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Liquid	1500 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	kwask mlekowy	9 g	Mash	---

## Notes

- Pierwsza warka - baza pod serię saisonów oraz całą serię klasycznej Belgii.  
Woda - tradycyjnie twarda, użyję wody ze swojej studni, jest bardzo twarda.  
Fermentacja - z kontrolą w lodówce - pierwsze 2 doby 18 stopni, potem codziennie o 1 stopień w górę.  
*Jan 21, 2021, 11:03 AM*