

Saison

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **12.6**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.6 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.1 liter(s)**
- Total mash volume **10.8 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **8.1 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **8.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **14.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (55.8%)	80 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	0.45 kg (16.7%)	79 %	10
Grain	Pszeniczny	0.4 kg (14.9%)	85 %	4
Grain	Carahell	0.11 kg (4.1%)	77 %	26
Grain	Caraaroma	0.18 kg (6.7%)	78 %	400
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.9%)	80 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	10 g	50 min	10 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	5.5 g	5 min	4.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	5.5 g	20 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Danstar - Belle Saison	Ale	Dry	10 g	Danstar
------------------------	-----	-----	------	---------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Skórka Curacao	11 g	Boil	15 min
Spice	Glukoza	165 g	Boil	5 min

Notes

- W 60 minucie gotowania dodajemy 300g glukozy
Jan 27, 2021, 11:52 AM
- Fermentacja:

Saison lubi wysokie temperatury, spokojnie można go fermentować nawet w temperaturze powyżej 25°C.

Dla medalowego saisona:

- fermentacja burzliwa 14 dni w temp około 22°C
- fermentacja cicha 19 dni w temp około 22°C

Refermentacja z użyciem 160g glukozy (na 20l piwa).
Jan 27, 2021, 11:52 AM