

## Saison gotowy

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **13.4**
- Style **Saison**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2 kg (40%)	82 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	1 kg (20%)	83 %	5
Grain	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (10%)	70 %	299
Grain	Viking Vienna Malt	1.5 kg (30%)	79 %	7

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	25 g	60 min	3.5 %
Boil	Sybilla	25 g	30 min	3.5 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Dry Hop	Lublin (Lubelski)	50 g	15 day(s)	4 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew T-58	Ale	Dry	11 g	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	curacao	20 g	Boil	10 min

### Notes

1. Chmielenie na zimno w woreczku robi robote
  2. Piwo przy zlewaniu bardzo przyjemne w smaku, wyraźna goryczka, ale krótkotrwała, prosi o następny tyk
  3. Piwo wyszło mętne, mimo trzymania fermentora przez ostanie dni w 3stC
  4. Następnym razem zamiast kega refermentacja w butelce
- Mar 8, 2019, 10:17 AM