

Sezon na Belgię

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **6**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **8 %**
- Size with trub loss **11.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **8 %/h**
- Boil size **14 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.2 liter(s)**
- Total mash volume **9.6 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **7.2 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **9.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **14 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Monachijski	1 kg (41.7%)	80 %	16
Grain	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (25%)	79 %	10
Grain	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (25%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.2 kg (8.3%)	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Perle	10 g	50 min	7 %
Boil	Magnat	3 g	50 min	11 %
Boil	Perle	20 g	15 min	7 %
Boil	Centennial	10 g	7 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Liquid	300 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	czarny i czerwony pieprz	5 g	Boil	12 min
Spice	skórka gorzkiej pomarańczy suszona	5 g	Boil	10 min
Spice	kolendra	5 g	Boil	7 min

Notes

- Reżim fermentacji:
Zadanie przy 18st C do brzezki napowietrzanej tylko poprzez jednokrotne wlanie do fermentora z góry. Starter drożdżowy 0,5-0,7l z ekstraktu. Do czasu ruszenia drożdży utrzymywać 18stC + 2 dni. Następnie pozwolić na dowolny wzrost temperatury (21st C) a po 5 dniach rozpocząć dogrzewanie aż do 25st C i tak trzymać tydzień.

Syf z gara jaki zostanie osadzić w lodówce, zalać do słoika 1l, spasteryzować i trzymać na starter do Belgian IPA.

Zalanie startera 0,7l obniży Blg o 0,8Blg więc piwo będzie 11Blg.
Feb 21, 2017, 3:40 PM