

## sezonik

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **5.6**
- Style **Saison**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **79 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.1 liter(s)**
- Total mash volume **18.8 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.65 kg (52.9%)	81 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Grain	Żytni	0.4 kg (8%)	85 %	8
Sugar	Brown Sugar, Dark	0.3 kg (6%)	100 %	0
Grain	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2%)	75 %	150
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.06 kg (1.2%)	80 %	6

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Perle	25 g	60 min	7.1 %
Boil	Perle	25 g	15 min	7.1 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Slant	100 ml	Fermentum Mobile

### Notes

- Starter dwustopniowy z jednej fiolki drożdży, 0,5l -> 1,5l w całości zdany do brzezki.

Fermentacja 17', podnosić codzień o 1'-1,5', zostawić w 24' na 28 dni.  
Aug 4, 2021, 11:08 AM