

Saison

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **13.6**
- 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 **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **17.5 liter(s)** of strike water to **56.6C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **12.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Grain	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (10%)	70 %	299
Grain	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (30%)	79 %	10

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	50 g	55 min	3.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa - Belgian Fruit & Spicy	Ale	Dry	11.5 g	Gozdawa

Extras

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

Notes

- Saison: Orzeźwiający piwo górnej fermentacji z wyraźnymi aromatami owocowymi uzyskanymi dzięki skórkom pomarańczy.

Skład zestawu:

- słód Pilszeński Viking Malt - 2kg
- słód Pszoniczny Jasny Viking Malt - 1kg
- słód Karmelowy 300 Viking Malt - 0,5kg
- słód Wiedeński Viking Malt - 1,5kg
- curacao - 20g
- chmiel goryczkowy Sybilla (PL) - 50g
- chmiel aromatyczny Lubelski (PL) - 50g
- wskazówki warzenia (poradnik uproszczony)

Parametry:

- Temperatura fermentacji: ok 15-20°C

• Piwo górnej fermentacji

Drożdże Safbrew T-58 11,5g, Gozdawa BFSAY oraz BELGIAN FRUIT & SPICY ALE YEAST

Jul 31, 2021, 9:34 AM