

Krøl Belgii

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **6.6**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **29.7 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **38 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.2 liter(s) / kg**
- Mash size **25.2 liter(s)**
- Total mash volume **31.2 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **25.2 liter(s)** of strike water to **70.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **18.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **38 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (50%)	85 %	7
Grain	Abbey Malt Weyermann	1 kg (16.7%)	75 %	45
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (16.7%)	85 %	5
Grain	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (16.7%)	82 %	14

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	Golding	50 g	60 min	5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale BE-134	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	curacao	40 g	Boil	15 min

Flavor	Herbata jaśminowa	50 g	Secondary	2 day(s)
--------	-------------------	------	-----------	----------

Notes

- Warka 65. warzone 03.09. Do gotowania poszło z 32 litry niecałe 8 Blg. Po gotowaniu 27l 12 BLG. Przy rozlewie praktycznie 0 BLg ale połączenie z herbatą bardzo ciekawe. Obiecujące piwko! Rozlewane 09.10.2021. Piwko nieźle, acz herbata jasmimowa raczej słabo wyczywalna, curacao też. I drożdże takie, że bez skrobienia nie da się ich wypłukać z butelki.
Sep 1, 2021, 7:54 PM