

SAISON

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **18.4 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **18.4 liter(s)** of strike water to **72.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **14.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	3 kg (58.8%)	81 %	4
Grain	Słód wiedeński Viking Malt (Strzegom)	1 kg (19.6%)	75 %	8
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (9.8%)	85 %	5
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	81 %	4
Sugar	glukoza	0.5 kg (9.8%)	100 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Kazbek	30 g	60 min	6.64 %
Whirlpool	Kazbek	70 g	20 min	6.64 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale BE-134	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis Safale

Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

Notes

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;
schłodzenie brzezki do temp. 16-17°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 20-22°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;
rozlew - poziom nasycenia 2,3-2,4 vol.;
refermentacja - 10-14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 100-150; Cl 100-150; Alk. całkow. 0-50; RA -100-0
Jun 3, 2025, 10:44 PM