

## 69. Saison

---

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **5.9**
- 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 liter(s) / kg**
- Mash size **15.1 liter(s)**
- Total mash volume **20.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

### Mash step by step

- Heat up **15.1 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4.3 kg (85.1%)	80 %	4
Grain	Aroma CastleMalting	0.25 kg (5%)	78 %	100
Grain	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.9%)	79 %	10

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Blanc	10 g	60 min	10 %
Boil	Hallertau Blanc	10 g	15 min	10 %
Boil	Hallertau Blanc	10 g	5 min	11 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP590 French Saison	Ale	Liquid	1400 ml	wlp

### Notes

- Warzenie 01.09.18r  
6h

Wyszło ok 21-22 litrów, 14 brix. Chyba trochę zbyt ciemne. Schłodzone do 27 stopni a potem lodem.

Drożdże zadane 01.09 wieczorem, przy 24 stopniach, bez natleniania.

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

02.09 - z rana 19 stopni, ruszył drożdże

03.09 - 19 stopni, koniec schładzania, do pudła trafią butelki z gorącą wodą.

Fermentowane do 30-32 stopni

13.10 - rozlew

13l do butelek, 6g cukru / liter

po ok 5l do gąsiorów,

#71 - zadane dregi do jednego

#72 - a do drugiego bretty amalgamation.

*Sep 1, 2018, 3:53 PM*