

## #67 Saison belgian blonde ale "ciśnienie na wakacje"

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.1**
- Style **Saison**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **46 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **48.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **58.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **6 liter(s) / kg**
- Mash size **57 liter(s)**
- Total mash volume **66.5 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	7.5 kg (78.9%)	81 %	4
Grain	Rice, Flaked	2 kg (21.1%)	70 %	2

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	40 g	20 min	4.5 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Boil	Cascade	40 g	0 min	6 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Slant	400 ml	Fermentum Mobile

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	wirflock	2 g	Boil	10 min

### Notes

- Prównanie fermentacji ciśnieniowej vs zwykłej dla drożdży belgijskich.  
*Jul 7, 2022, 10:26 AM*
- Woda do zacierania 5L na 1kg słodu czyli 47.7L  
po wysładzanie 8L wody  
12 blg  
48,25L po zacieraniu i wysładzaniu  
*Jul 14, 2022, 7:12 PM*
- 13 blg 20'C  
*Jul 14, 2022, 9:58 PM*