

BSW1

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **3.4**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **20.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **20.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **16 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|-------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 4 kg (100%) | 80 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil | lunga | 25 g | 50 min | 10.3 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|--------|---------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Liquid | 1500 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|---------------|--------|---------|------|
| Water Agent | kwask mlekowy | 9 g | Mash | --- |

Notes

- Pierwsza warka - baza pod serię saisonów oraz całą serię klasycznej Belgii.
Woda - tradycyjnie twarda, użyję wody ze swojej studni, jest bardzo twarda.
Fermentacja - z kontrolą w lodówce - pierwsze 2 doby 18 stopni, potem codziennie o 1 stopień w górę.
Jan 21, 2021, 11:03 AM