

SAISON

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- 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 **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **14.3 liter(s)**
- Total mash volume **18.4 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **14.3 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	3 kg (65.4%)	--- %	4
Grain	Słód wiedeński Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10.9%)	--- %	8
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10.9%)	--- %	5
Sugar	Cukier kandyzowany biały	0.5 kg (10.9%)	100 %	3
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.09 kg (2%)	--- %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Aramis	30 g	60 min	5.5 %
Whirlpool	Barbe Rouge	30 g	20 min	10.9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Liquid	40 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------

Extras

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

Notes

- belgijski cukier kandyzowany na ostatnie 10 minut gotowania;
chmielenie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;
schłodzenie brzezki do temp. 17-18°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 19-21°C, dojrzewanie w temp. 22-24°C;
rozlew - poziom nasycenia 2,7-2,8 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 100-150; Cl 100-150; Alk. całkow. 0-50; RA -100-0
Jun 16, 2019, 1:22 PM