

## # 47 Saison

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **7.1**
- Style **Saison**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **26.1 liter(s)**
- Total mash volume **34.8 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (57.5%)	81 %	5
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (17.2%)	85 %	5
Grain	Oats, Flaked	1 kg (11.5%)	80 %	2
Grain	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (5.7%)	81 %	53
Grain	Carabelge	0.5 kg (5.7%)	80 %	30
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.3%)	80 %	6

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Zula	25 g	30 min	8.3 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	14.5 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aroma (end of boil)	Chinook	25 g	0 min	11.3 %
Aroma (end of boil)	Zula	25 g	0 min	8.3 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Liquid	1200 ml	Fermentum Mobile

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Boil	15 min

Spice	skórka z cytryny	10 g	Boil	15 min
Spice	kaffir	10 g	Boil	15 min

## Notes

- Do zacierania użyto 30L wody.  
Zacierano w temp. 66-67°C  
Do wysładzania użyto 25 L wody  
Uzyskano 36L brzeczki przedniej o gęstości 10.8 °P przed gotowaniem  
Gotowano 75min i uzyskano 25L brzeczki przedniej o gęstości 14.5 °P  
Odebrano 1L brzeczki podczas gotowania o gęstości 12.5°P do przyszłego starteru  
*Oct 19, 2020, 2:39 PM*