

# Saison

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **5.3**
- Style **Saison**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **25 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **31 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.1 liter(s) / kg**
- Mash size **16.9 liter(s)**
- Total mash volume **22.3 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **50 min**
- Temp **73 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.9 liter(s)** of strike water to **69.9C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **73C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **19.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (58.8%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (15.1%)	79 %	16
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.65 kg (10.9%)	81 %	6
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6.7%)	75 %	30
Sugar	Cukier kandyzowany biały	0.5 kg (8.4%)	100 %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Triskel	25 g	60 min	8 %
Boil	Strisselspalt	20 g	15 min	4 %
Boil	Strisselspalt	20 g	5 min	4 %

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Skórki pomarańczy	25 g	Boil	10 min

## Notes

- Starter 1.5 L, 10 BLG  
*Apr 28, 2018, 12:58 AM*
- Na razie nie mam pomysłu czy i jak poprawić przepis, być może należy spróbować zupełnie innego. Piwo wyszło dobre, takie jak się spodziewałem  
*Jun 28, 2018, 7:00 PM*