

Sezon 1

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.7 liter(s)**
- Total mash volume **19.6 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **14.7 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **15.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3 kg (56.6%)	81 %	4
Grain	Monachijski	0.8 kg (15.1%)	80 %	16
Grain	Pszeniczny	0.8 kg (15.1%)	85 %	4
Grain	Cara Blonde - Castle Malting	0.3 kg (5.7%)	78 %	20
Sugar	Cukier kandyzowany	0.4 kg (7.5%)	100 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Liquid	210 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips	5 g	Mash	65 min
Water Agent	Kwas mlekowy	5 g	Mash	65 min
Fining	Mech irlandzki	4 g	Boil	10 min

Notes

- pH zacieru ustawić na 5,6 kwasem mlekowym (sprawdzić 5min po zadaniu słodów). Cukier kandyzowany dodać na ostatnie 10min gotowania. Fermentację zacząć od 18st i powoli zwiększać do 25 przez 14 dni. Następnie przez 14 dni trzymać na cichej w temperaturze 22st. Nagazować 8g glukozy na 1l piwa. Refermentację prowadzić 7-10 dni w temperaturze pokojowej, a następnie minimum 3-4 tygodnie w niższych temperaturach. Następnie można próbować po 4-5 tygodniach od rozlewu. Można przechowywać dłużej.

Jan 24, 2021, 6:39 PM