

## #024 Saison

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **9.5**
- Style **Saison**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **30.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **100 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.6 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **15.6 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **19.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (62.9%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (10.5%)	85 %	4
Grain	Carahell	0.5 kg (10.5%)	77 %	26
Grain	Biscuit Malt	0.25 kg (5.2%)	79 %	45
Grain	Caraaroma	0.2 kg (4.2%)	78 %	400
Sugar	Sugar, Table (Sucrose)	0.32 kg (6.7%)	100 %	2

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Blanc	10 g	40 min	8.9 %
Boil	Hallertau Blanc	15 g	30 min	8.9 %
Boil	Hallertau Blanc	25 g	5 min	8.9 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Belle Saison	Ale	Dry	10 g	Danstar

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	skórka pomarańczy	30 g	Boil	20 min
Spice	skórka pomarańczy	20 g	Boil	5 min

## Notes

- Na podstawie Saison Doroty Chrapek

### Słody

słód pilznieński 2,7kg  
słód wiedeński 0,8kg  
słód pszeniczny 0,7kg  
słód Carahell 0,2kg  
słód Caraaroma 0,2kg  
słód zakwaszający 0,1kg

### Chmiele

Chmiel Marynka (szyszki) - 30g  
Chmiel Saaz (Żatecki) (granulat) - 30g

### Drożdże

Drożdże Wyeast 3724 Saison

### Inne dodatki

glukoza 0,3kg dodana w 60 minucie gotowania  
Curaçao 20g dodane w 45 minucie gotowania

### Zacieranie

60 minut w 64°C  
20 minut w 72°C

Czas gotowania 65 minut

### Chmienie

30g Marynki - 65 minut  
20g Żateckiego 20 minut  
10g Żateckiego 5 minut

### Fermentacja

Fermentacja burzliwa 14 dni w temp około 22°C  
Fermentacja cicha 19 dni w temp około 22°C

### Rozlew

Refermentacja 160g glukozy  
Apr 3, 2018, 11:48 AM