

SA(ISO)NÓWA

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **7.7**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.7 liter(s)**
- Total mash volume **23.6 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **17.7 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **14.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (50%)	80 %	4
Grain	Słód monachijski typ II Viking Malt	1.8 kg (30%)	78 %	18
Grain	Słód pszeniczny ciemny 14-18 EBC Weyermann®	1 kg (16.7%)	80 %	15
Grain	Cararye® żytni karmelowy 100-130 EBC Weyermann®	0.1 kg (1.7%)	70 %	115
Sugar	Cukier kandyzowany belgijski BIAŁY	0.1 kg (1.7%)	100 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chmiel Styrian Golding (SLO)	40 g	60 min	5 %
Boil	Chmiel Styrian Golding (SLO)	20 g	15 min	5 %
Boil	Chmiel Styrian Golding (SLO)	10 g	5 min	5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis SafAle™ BE-134	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Curacao, suszona skórka gorzkiej pomarańczy	5 g	Boil	10 min
Other	Cukier kandyzowany belgijski BIAŁY	100 g	Boil	5 min

Notes

- Brzecznię schładzamy do 18°C i zadajemy przygotowanym wcześniej starterem Fermentis SafAle™ BE-134 .
Temperaturę fermentacji podnosimy o 1°C na dzień, aż dojdziemy do 23-24°C.
Fermentujemy około 3-4 tygodnie.
Rozlew (refer...) 150-160g glukozy na 20l piwa. Po butelkowaniu piwo należy pozostawić w temperaturze pokojowej na około 7-10 dni, a później najlepiej przechowywać w chłodzie
May 22, 2018, 12:18 PM