

## Saison #1

---

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **5.7**
- Style **Saison**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.2 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

### Mash step by step

- Heat up **18.2 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **13.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1.5 kg (28.8%)	85 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.2%)	79 %	10
Grain	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.8%)	73 %	80

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	16 g	55 min	8.8 %
Boil	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %
Boil	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Liquid	1000 ml	White Labs

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Spice	Skórka z pomarańczy	20 g	Boil	5 min
-------	---------------------	------	------	-------

## Notes

- Drożdże - starter 1 dniowy 1 litr. Wlp565  
Fermentacja 4 tygodnie, bez cichej  
Nagazowanie 2,6V ok 130g glukozy na 20 litrów  
*Jul 17, 2020, 1:17 PM*
- Fermentacja 18-24 stopniowo podnosimy. Około pół stopnia dziennie.  
Fermentacja trwała 39 dni - 5 i pół tygodnia.  
Zabutelkowane 25 sierpnia.  
Ważne! - przy Refermentacji uciekła temp w lodowce (czujnik na zewnątrz lodówki) - przez pierwsze 2 dni temp wzrosła do nawet 45-50 stopni .....:(  
*Aug 29, 2020, 10:05 AM*