

## Saison 15 blg dori

- Gravity **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **12.2**
- Style **Saison**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **55 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **21.4 liter(s)**

### Fermentables

| Type           | Name   | Amount         | Yield | EBC |
|----------------|--|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | ekstrakt słodowy bursztynowy (pale ale 90%, pilżeński 10%) Bruntal | 3.4 kg (82.9%) | 80 %  | 40  |
| Sugar          | glukoza  | 0.3 kg (7.3%)  | 99 %  | 1   |
| Adjunct        | Oats, Flaked   | 0.2 kg (4.9%)  | 80 %  | 2   |
| Adjunct        | Weat flaked  | 0.2 kg (4.9%)  | 70 %  | 3   |

### Hops

| Use for | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka           | 25 g   | 55 min | 10 %       |
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 15 g   | 35 min | 4 %        |
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 10 g   | 5 min  | 4 %        |

### Yeasts

| Name   | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------|------|------|--------|------------|
| saison | Ale  | Dry  | 12 g   | ---        |

### Extras

| Type   | Name                               | Amount | Use for | Time   |
|--------|------------------------------------|--------|---------|--------|
| Flavor | skórka gorzkiej pomarańczy curacao | 30 g   | Boil    | 35 min |

### Notes

- 2 x Ekstrakt bursztynowy 1,7kg lub 1 x Ekstrakt bursztynowy 1,7kg i 1 x Ekstrakt jasny 1,7kg - trudno przewidzieć kolor - ekstrakty zazwyczaj są ciemniejsze, dlatego eksperyment z płatkami, aby rozjaśnić nieco barwę, zbudować lepszą pianę i dodać pełni i gładkości piwu. konieczna kontrola blg do pożądanej ekstraktywności od 12-16 blg - regulacja ilością dodanej wody po gotowaniu. Chmielenie podstawowe podczas gotowania do skontrolowania słodowości, dlatego chmielenie mają być w tle, smak i zapach ma dać skórka curacao i drożdże. Płatki owsiane i pszenne kleikowane i dodane do gotowania (55 min.) Curacao (20g lub 30g) do gotowania na 35 min. Glukoza lub cukier trzcinowy dodane do gotowania na ostatnie 5 min. Zostawić płatki i skórki do fermentacji czy odcedzić? przed zadaniem drożdży (będą chyba dwie wersje) Drożdże typu Saison i fermentacja burzliwa ok. 14 dni oraz fermentacja cicha ok. 19 dni, obie w wysokim zakresie temp. 21-27C (optimum 22-23C). Refermentacja w butelkach 160g glukozy na 20L piwa. (czyli 8g na 1L piwa)  
*Feb 6, 2017, 12:24 PM*