

## 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*