

# Saison

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Style **Saison**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.6 liter(s)**
- Total mash volume **20.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.6 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **16.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3 kg (57.7%)	81 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.2%)	79 %	10
Grain	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.8%)	79 %	22

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	30 g	65 min	6.2 %
Boil	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.5 %
Boil	East Kent Goldings	5 g	5 min	5.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Liquid	1000 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	curacao	20 g	Boil	20 min
Flavor	skórka z 2 pomarańczy	20 g	Boil	10 min

## Notes

- Początkowo miało być 20 l piwa. Po przelaniu do fermentora wychodzi na ok 17-18(straty z gotowania?). Do zacierania użyto 15 l wody, na wysładzanie kolejne 12l. Drożdże miesiąc po terminie dodane bez startera w temp. ok 17'C. (chmiel w szyszkach+ dodatki bez siatki muślinowej). BLG Brzeczki powyżej oczekiwanego ok 16,5. Mierzone przed gotowaniem i w temp. 20'C.  
*Feb 25, 2018, 11:35 AM*