

# Seza 1

---

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **3.5**
- Style **Saison**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.4 liter(s)**
- Total mash volume **23.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **18.4 liter(s)** of strike water to **68C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Sparge using **15.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (95.2%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (4.8%)	81 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Oktawia	40 g	60 min	7.1 %
Boil	Oktawia	10 g	30 min	7.1 %
Boil	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
BFSAY	Ale	Dry	10 g	Gozdawa

## Notes

- Drożdże uwodniłem (wsypałem i zamieszałem) bardzo ładnie urosły z taką czapą. Minął tydzień i jeszcze bulgocze w rurce. temperatura fermentacji 23 {+ - 1}

Po filtracji i wysładzaniu wyszło 28 l - 10,5 blg  
Przed chłodzeniem 11,25 blg  
Ok. 2 l. poszło w kanał z chmielinami  
Cicha po 9 dniach (20,5 l)

Kolor piwa jest tragiczny, ale o dziwo jest bardzo dobre. Wyraźna goryczka, smak chmielu, aromat bardziej trawiasty ale przyjemny, bardzo orzeźwiający.

*Jun 7, 2017, 4:15 PM*