

# sizzzzon

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **8.3**
- Style **Saison**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **34 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **37.4 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **30.5 liter(s)**
- Total mash volume **40.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **30.5 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **27.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	6 kg (57.4%)	82 %	4
Grain	Pszeniczny	2 kg (19.1%)	85 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (14.4%)	79 %	10
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.8%)	75 %	30
Grain	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (1.4%)	68 %	601
Sugar	glukoza	0.3 kg (2.9%)	1 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	20 g	60 min	12 %
Boil	Junga	20 g	45 min	10 %
Boil	Junga	10 g	0 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Liquid	20 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	curacao	20 g	Boil	15 min
Flavor	trawa cytrynowa	10 g	Boil	15 min

## Notes

- Poniżej zalecany sposób zacierania na 20-22l piwa:
  - słody wsypujemy do 20l wody o temperaturze 65oC,
  - przez pierwsze 60 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 62oC,
  - następnie przez 30 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 68oC,
  - następnie przez 5 min. w temperaturze 74oC,
  - podgrzanie do 78oC,
  - wysładzanie w 12l wody o temperaturze 80oC.

Chmielenie przez 90 min:

- w 75-tej minucie gotowania - 20g chmielu Fuggle + 20g chmielu Perle

Fermentacja burzliwa 5-7 dni w temperaturze 16-18oC, następnie fermentacja cicha w temperaturze 14-18oC około 2-4 tygodnie, rozlew do butelek. Po 4 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia.

*Feb 9, 2020, 1:18 AM*

- Zacieranie:

Zesrutowane słody wsypane do około 15l wody o temperaturze około 65-66°C.

temp początek

Słody wsypujemy stopniowo i mieszamy, aby rozbić ewentualne grudki.

zasyp zasyp 2 zacieranie

Temperatura zacieru powinna się ustalić na poziomie 64°C. Jeśli mamy za niską temperaturę wówczas możemy lekko podgrzać zacier.

Temperaturę 64°C utrzymujemy przez 60 minut.

Podgrzewamy zacier (cały czas mieszając) do temperatury 72°C i przetrzymujemy zacier w takiej temperaturze przez 15-20 minut.

zacieranie dekstrynujaca zacieranie dekstrynujaca 2

Możemy wykonać próbę jodową, ale po tak długim zacieraniu skrobi raczej w zacierze już nie powinno być.

Zacier podgrzewamy do 76°C i przenosimy do kadzi filtracyjnej.

Filtracja:

Po odczekaniu 30 minut rozpoczynamy filtrację. Pierwsze kilka litrów mętnej brzezki zawracamy (czyli wlewamy ponownie) do kadzi filtracyjnej. Resztę zbieramy do umytego po zacieraniu garnka.

filtracja zawracanie metnej brzezki

Gdy powierzchnia młóta się odsłania możemy przystąpić do wysładzania, czyli do wypłukiwania wodą resztek cukrów z młóta. Wodę wlewamy stopniowo na młoto na którym wcześniej położyliśmy talerzyk.

wysładzanie

Wysładzamy do uzyskania około 23-25l brzezki.

Gotowanie i chmielenie:

Brzezkę doprowadzamy do wrzenia. Wrzucamy pierwszą dawkę chmielu, czyli 30g chmielu Marynka.

Uchylamy pokrywkę.

gotowanie gotowanie2

W 45 minucie gotowania dodajemy 20g chmielu Żateckiego oraz 20g Curacao. W 60 minucie gotowania dodajemy 300g glukozy i 10g chmielu Żateckiego.

glukoza curacao

Po upływie 65 minut od rozpoczęcia gotowania wyłączamy źródło ciepła i rozpoczynamy chłodzenie.

chłodnica

Chłodzimy do około 20°C. Dekantujemy do fermentora, porządnie napowietrzając i dodajemy drożdże. Medalowe piwo było fermentowane drożdżami Wyeast 3724 Saison Ale. Tym razem użyłam trochę mniej popularnych Wyeast 3726 Farmhouse Ale, oczywiście robiąc wcześniej porządy starter.

Fermentacja:

Saison lubi wysokie temperatury, spokojnie można go fermentować nawet w temperaturze powyżej 25°C.

Dla medalowego saisona:

- fermentacja burzliwa 14 dni w temp około 22°C

- fermentacja cicha 19 dni w temp około 22°C

Refermentacja z uzyciem 160g glukozy (na 20l piwa).

Powyższą recepturę możecie skomponować sami lub skorzystać z gotowego zestawu - dostaniecie odważone surowce oraz szczegółową in *Feb 9, 2020, 1:21 AM*

- Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14.0°Blg

Goryczka: 28 IBU

Barwa: 15 EBC

Objętość brzezki nastawnej: 20 litrów

Składniki:

Słody: pilzneński 2.5kg (48%), pszeniczny 1.5kg (29%), wiedeński 1.0kg (19%), Caramunich I 0.2kg (4%).

Chmiele: Styrian Goldings 65g (5,3% alfa-kwasów).

Drożdże: Fermentum Mobile FM21 Odkrycie sezonu (odpowiednio duży starter lub odpowiednia ilość gęstwy, przelicz tutaj).

Dodatki: Świeża skórka pomarańczy 20g (mniej więcej tyle powinno wyjść z jednej pomarańczy, obieramy tylko wierzchnią, pomarańczową warstwę, bez białego albedo).

Proces:

Całość słodów zacieramy w około 17-18 litrach wody przez 60 minut w 64°C. Następnie wykonujemy mash-out do 76-78°C.

Filtrujemy i wysładzamy do uzyskania brzezki o ekstrakcie 11-12°Blg.

Gotujemy przez 75 minut stosując następujący schemat chmielenia:

15g Styrian Goldings na ostatnie 55 minut.

25g Styrian Goldings na ostatnie 15 minut.

25g Styrian Goldings i 20g świeżej skórki pomarańczy na ostatnie 5 minut.

Brzezki schładzamy do 16-18°C i zadajemy przygotowanym wcześniej starterem lub świeżą gęstwą

Fermentum Mobile FM21 Odkrycie sezonu.

Temperaturę fermentacji podnosimy o 1°C na dzień, aż dojdziemy do 23-24°C.

Fermentujemy około 3-4 tygodnie.

Przelewanie piwa na fermentację cichą jest w tym przypadku zbędne. Możemy je od razu zabutelkować celując w nagazowanie około 2.6v/v. Będzie to jakieś 130g glukozy na 20 litrów.

*Aug 20, 2020, 8:19 PM*