Hoppy Saison

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.2**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **92 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.2 liter(s)**
- Total mash volume **17.6 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **13.2 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **16.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	castle pilsen	2.5 kg *(54.3%)*	81 %	3.5
Grain	Pszeniczny	0.7 kg *(15.2%)*	85 %	4
Grain	Weyermann - Vienna Malt	1 kg *(21.7%)*	81 %	8
Grain	Caramunich® typ I	0.2 kg *(4.3%)*	73 %	90
Sugar	Sugar, Table (Sucrose)	0.2 kg *(4.3%)*	100 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Vic Secret	10 g	60 min	18.5 %
Boil	Hallertau Blanc	10 g	10 min	9.3 %
Boil	Vic Secret	8 g	10 min	18.5 %
Aroma (end of boil)	Vic Secret	20 g	1 min	18.5 %
Aroma (end of boil)	Hallertau Blanc	20 g	1 min	9.3 %
Dry Hop	Vic Secret	13 g	---	18.5 %
Dry Hop	Hallertau Blanc	15 g	---	9.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP568 - Belgian Style Saison Ale Yeast Blend	Ale	Liquid	1000 ml	White Labs

Notes

- WARZENIE: 26.09.2022 r.
  WODA: 75% woda z carefoura, 25% woda z filtra
  https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=0X6LQXS

  DODATKI:
  Zacier: 2,4 gipsu + 1,2 g sól epsom
  Woda do wysładzania: 3,6 gips + 1,8g sól epsom

  ZACIERANIE: 62-64 stopnie - 60 min
  Dodatek 200g glukozy na 5 min przed końcem gotowania.

  Brzeczka przednia: ??
  Brzeczka nastawna: 14,5 BLG // 19,5 litra (zamiast 21)

  FERMENTACJA:
  DROŻDŻE: litrowy starter WLP568 - Belgian Style Saison Ale Yeast Blend (w całości dodany razem z brzeczką)
  Dodanie drożdży: 27.09.2022 - ok 10:00
  Start fermentacji: po ok 8-10 godzinach
  Temperatura:
  27.09. - 18/19 C
  28.09. - 18/19 C
  29.09. - 19/20 C
  30.09. - 20/21 C
  01.10. - 21/22 C
  02.10. - 22/23
  03.10. - 22/23
  04.10. - 23/24 -> 3.3 BLG
  05.10. -
  ...
  08.10. - 23/24 -> 2.3 BLG
  09.10. - na cichą, chmielnie na zimno
  ...
  11.10. - BUTELKOWANIE - 2,2 BLG - 137g cukru na 19 litrów piwa
  Sep 25, 2022, 8:39 PM