

#024 Saison

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **9.5**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **30.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **100 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.6 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15.6 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **19.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.4 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 3 kg (62.9%) | 80 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 0.5 kg (10.5%) | 85 % | 4 |
| Grain | Carahell | 0.5 kg (10.5%) | 77 % | 26 |
| Grain | Biscuit Malt | 0.25 kg (5.2%) | 79 % | 45 |
| Grain | Caraaroma | 0.2 kg (4.2%) | 78 % | 400 |
| Sugar | Sugar, Table (Sucrose) | 0.32 kg (6.7%) | 100 % | 2 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------------|--------|--------|------------|
| Boil | Hallertau Blanc | 10 g | 40 min | 8.9 % |
| Boil | Hallertau Blanc | 15 g | 30 min | 8.9 % |
| Boil | Hallertau Blanc | 25 g | 5 min | 8.9 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------------|------|------|--------|------------|
| Danstar - Belle Saison | Ale | Dry | 10 g | Danstar |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|-------------------|--------|---------|--------|
| Spice | skórka pomarańczy | 30 g | Boil | 20 min |
| Spice | skórka pomarańczy | 20 g | Boil | 5 min |

Notes

- Na podstawie Saison Doroty Chrapek

Słody

słód pilznieński 2,7kg
słód wiedeński 0,8kg
słód pszeniczny 0,7kg
słód Carahell 0,2kg
słód Caraaroma 0,2kg
słód zakwaszający 0,1kg

Chmiele

Chmiel Marynka (szyszki) - 30g
Chmiel Saaz (Żatecki) (granulat) - 30g

Drożdże

Drożdże Wyeast 3724 Saison

Inne dodatki

glukoza 0,3kg dodana w 60 minucie gotowania
Curaçao 20g dodane w 45 minucie gotowania

Zacieranie

60 minut w 64°C
20 minut w 72°C

Czas gotowania 65 minut

Chmienie

30g Marynki - 65 minut
20g Żateckiego 20 minut
10g Żateckiego 5 minut

Fermentacja

Fermentacja burzliwa 14 dni w temp około 22°C
Fermentacja cicha 19 dni w temp około 22°C

Rozlew

Refermentacja 160g glukozy
Apr 3, 2018, 11:48 AM