

## #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