

#40 Sezam

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **17**
- SRM **5.9**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **62 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4 kg (78.4%)	80 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.8%)	79 %	10
Grain	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (5.9%)	75 %	65
Grain	Pszeniczny	0.2 kg (3.9%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	15 g	60 min	6.5 %
Boil	East Kent Goldings	15 g	5 min	6.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Liquid	40 ml	White Labs

Notes

- Warzenie 13 II 20
Chyba niecałe 12blg

14 II Zadana gęstwa
15 II lag - fermentacja się nie rozpoczęła
16-17 II - fermentacja w ~18C
18 II - rankiem podłączony STC i podgrzanie do 24C
19 II - podgrzanie do 28C
20 II - do 30C
21 II - do 32C
22 II - odłączenie sterownika
22-25 II - ~19C , butelkowanie
Feb 13, 2019, 6:38 PM