

Sezon 1

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.7 liter(s)**
- Total mash volume **19.6 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **14.7 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **15.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 3 kg (56.6%) | 81 % | 4 |
| Grain | Monachijski | 0.8 kg (15.1%) | 80 % | 16 |
| Grain | Pszeniczny | 0.8 kg (15.1%) | 85 % | 4 |
| Grain | Cara Blonde - Castle Malting | 0.3 kg (5.7%) | 78 % | 20 |
| Sugar | Cukier kandyzowany | 0.4 kg (7.5%) | 100 % | 0 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |
| Aroma (end of boil) | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 15 min | 4.5 % |
| Aroma (end of boil) | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 5 min | 4.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Liquid | 210 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|----------------|--------|---------|--------|
| Water Agent | Gips | 5 g | Mash | 65 min |
| Water Agent | Kwas mlekowy | 5 g | Mash | 65 min |
| Fining | Mech irlandzki | 4 g | Boil | 10 min |

Notes

- pH zacieru ustawić na 5,6 kwasem mlekowym (sprawdzić 5min po zadaniu słodów). Cukier kandyzowany dodać na ostatnie 10min gotowania. Fermentacje zacząć od 18st i powoli zwiększać do 25 przez 14 dni. Następnie przez 14 dni trzymać na cichej w temperaturze 22st. Nagazować 8g glukozy na 1l piwa. Refermentację prowadzić 7-10 dni w temperaturze pokojowej, a następnie minimum 3-4 tygodnie w niższych temperaturach. Następnie można próbować po 4-5 tygodniach od rozlewu. Można przechowywać dłużej.

Jan 24, 2021, 6:39 PM