

## 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*