

Sezon na Belgię

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **6**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **8 %**
- Size with trub loss **11.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **8 %/h**
- Boil size **14 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.2 liter(s)**
- Total mash volume **9.6 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **7.2 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **9.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **14 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Monachijski | 1 kg (41.7%) | 80 % | 16 |
| Grain | Strzegom Wiedeński | 0.6 kg (25%) | 79 % | 10 |
| Grain | Strzegom Pilzneński | 0.6 kg (25%) | 80 % | 4 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (8.3%) | 78 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------------|--------|--------|------------|
| Boil | Perle | 10 g | 50 min | 7 % |
| Boil | Magnat | 3 g | 50 min | 11 % |
| Boil | Perle | 20 g | 15 min | 7 % |
| Boil | Centennial | 10 g | 7 min | 10 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Liquid | 300 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|------------------------------------|--------|---------|--------|
| Spice | czarny i czerwony pieprz | 5 g | Boil | 12 min |
| Spice | skórka gorzkiej pomarańczy suszona | 5 g | Boil | 10 min |
| Spice | kolendra | 5 g | Boil | 7 min |

Notes

- Reżim fermentacji:
Zadanie przy 18st C do brzezki napowietrzanej tylko poprzez jednokrotne wlanie do fermentora z góry. Starter drożdżowy 0,5-0,7l z ekstraktu. Do czasu ruszenia drożdży utrzymywać 18stC + 2 dni. Następnie pozwolić na dowolny wzrost temperatury (21st C) a po 5 dniach rozpocząć dogrzewanie aż do 25st C i tak trzymać tydzień.

Syf z gara jaki zostanie osadzić w lodówce, zalać do słoika 1l, spasteryzować i trzymać na starter do Belgian IPA.

Zalanie startera 0,7l obniży Blg o 0,8Blg więc piwo będzie 11Blg.
Feb 21, 2017, 3:40 PM