

62. Saison

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **4**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **8 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **8.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **10.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **6.8 liter(s)**
- Total mash volume **8.7 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **6.8 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **5.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **10.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (87.6%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (10.3%)	81 %	6
Grain	Abbey Castle	0.04 kg (2.1%)	80 %	45

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Citra	22 g	5 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	27 g	0 min	15 %
Dry Hop	Citra	20 g	2 day(s)	12 %
Dry Hop	Galaxy	10 g	2 day(s)	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
White Labs WLP568 Saison Ale Blend	Ale	Slant	50 ml	White labs

Notes

- 14.03 - Wyszło około 7l, 12,5 brix. Schłodzone do 19 stopni. Docelowo schłodzone ma być do 17-18 i zadane drożdże. Duże straty przez whirlflock ale dosłownie klar.

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

15.03 - prawie 20 stopni.

- piwo było podniesione chyba 1-2 stopnie dziennie, doszło maksymalnie do 24-25°C , po około 5 dniach spadło do 22.

23.03 - przelane na cichą, idealnie klarowne, smak dobry, zapach dobry chociaż intensywna chmielowość znikła. Rozdzielone na 2 baniaki po około 3l. Odfermentowało do 5.8 brix. ~1,8blg

25.03 - Dodane 20g Nelsona do ~3L i druga wersja 10g Citra 10g galaxy do ~3L.

28.03 - -Butelkowanie. Cukier 4g/L. Wyszło po 6 butelek każdej wersji. Zapomniałem podpisać która jest z jakim chmielem, ale przy butelkowaniu wyszła nafta z nelsona. Zdecydowanie za dużo chmielu, totalnie przykrył belgijski charakter, poza tym super. Dodatkowo bardzo mętne a był klar.

Mar 14, 2018, 3:45 PM