

130 Saison til BB#11

Saison (10 D)

Type: All Grain
Batch Size: 42,00 L
Boil Size: 45,75 L
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 43,75 L
Final Bottling Vol: 40,50 L
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 15 Jan 2023
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Brewster Beacon 70
 Mortenbryg forsÅg
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 70,0 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
20,00 ml	Lactic Acid (Mash)	Water Agent	1	-	-
0,30 kg	Rice Hulls (0,0 EBC)	Adjunct	2	2,2 %	0,30 L
8,30 kg	Viking Pilsner Malt (4,0 EBC)	Grain	3	61,0 %	5,41 L
3,00 kg	Viking Vienna Malt (8,5 EBC)	Grain	4	22,1 %	1,96 L
2,00 kg	Wheat Malt, Ger (3,9 EBC)	Grain	5	14,7 %	1,30 L
57,00 g	Spalter Select [4,50 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	13,7 IBUs	-
50,00 g	Hallertauer Mittelfrueh [5,70 %] - Boil 25,0 min	Hop	7	10,6 IBUs	-
50,00 g	Hallertauer Mittelfrueh [5,70 %] - Boil 5,0 min	Hop	8	3,0 IBUs	-
1,0 pkg	Belgian Saison I Ale (White Labs #WLP565) [35,49 ml]	Yeast	9	-	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,069 SG
Est Final Gravity: 1,017 SG
Estimated Alcohol by Vol: 7,0 %
Bitterness: 27,2 IBUs
Est Color: 10,9 EBC

Measured Original Gravity: 1,064 SG
Measured Final Gravity: 1,010 SG
Actual Alcohol by Vol: 7,2 %
Calories: 602,3 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body
Sparge Water: 12,37 L
Sparge Temperature: 77,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,70
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 13,60 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition: None
Sparge Acid Addition: None

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 48,00 L of water at 69,6 C	65,0 C	60 min
Mash Out	Heat to 77,0 C over 2 min	77,0 C	20 min

Sparge: Fly sparge with 12,37 L water at 77,0 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 216,76 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO₂: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 216,76 g
 Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle
 with 171,27 g Table Sugar
Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

White Labs vådgær WLP565 Belgian Saison Ale Yeast

En klassisk saisonstamme hentet fra Vallonien i Belgien. Denne stamme er en klassisk saison der producerer smag og aromaer, der er kendt som pebret og krydret.

Attenuation: 65.00-75.00

Flocculation: Medium

Alcohol Tolerance: Medium (5 - 10%)

Optimum Fermentation Temperature: 20 - 24 grader

WLP565 Belgian Saison I Ale Yeast is POF+, this strain will contribute phenolic characteristics to finished products.

Ca. 1 måned i Rasmus 30L træfad. Resten bruges til sammenligning.

Den flade øl flyttes derefter til cornelius og tilsættes sukker til høj karbonerig og en Imperial W15 brett.

Det bliver i hvert fald en kompleks øl. Jeg håber også, det bliver en god øl. :-)

Alkohol er til den høje side for at klare sig bedre i fadet.

Spagre 13,5L

Ca 19L + 1½L gærstarter i hver af to kegmenter uden trykkit indenfor ved ca. 21 grader.

26/1 SG 1012

27/1 31L omstikkes til anden tank, så det kan komme i fad 29/1.

29/1 :

30L på 30L træfad hos Gedelille. Fadet har været brugt en gang til whisky.

8 x 0,5L flasker hver tilsat 3g sukker direkte i flasken.

26/2:

Fadet havde ikke givet voldsom smag.

2 x 9L fad fik Brett

10l i flasker med 2½-3g sukker i bunden Ingen Brett.

Created with BeerSmith