

94 Saison 10D

Saison (10 D)

Type: All Grain
Batch Size: 40,00 L
Boil Size: 43,67 L
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 41,67 L
Final Bottling Vol: 38,50 L
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 02 May 2021
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
9,50 kg	Viking Pilsner Malt (4,0 EBC)	Grain	1	100,0 %	6,19 L
30,00 g	Hallertau Blanc [9,20 %] - Boil 60,0 min	Hop	2	17,8 IBUs	-
80,00 g	Saphir [2,70 %] - Boil 30,0 min	Hop	3	10,7 IBUs	-
1,00 Items	Protafloc (Boil 10,0 mins)	Fining	4	-	-
60,00 g	Saphir [2,70 %] - Boil 5,0 min	Hop	5	2,1 IBUs	-
1,0 pkg	Belgian Saison II Yeast (White Labs #WLP566) [50,28...	Yeast	6	-	-
1,0 pkg	French Saison Ale (Mangrove Jack's #M29)	Yeast	7	-	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,052 SG
Est Final Gravity: 1,007 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,0 %
Bitterness: 30,6 IBUs
Est Color: 7,6 EBC

Measured Original Gravity: 1,052 SG
Measured Final Gravity: 1,002 SG
Actual Alcohol by Vol: 6,6 %
Calories: 474,0 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Saison mash
Sparge Water: 13,18 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE
Est Mash PH: 5,72
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 9,50 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 41,00 L of water at 53,2 C	50,0 C	10 min
Mash Step	Heat to 65,0 C over 4 min	65,0 C	60 min
Mash Step	Heat to 72,0 C over 4 min	72,0 C	5 min
Mash Step	Add 0,00 L of water at 77,7 C	77,7 C	15 min

Sparge: Fly sparge with 13,18 L water at 75,6 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: 206,06 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO₂: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 206,06 g
 Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle
 with 217,62 g Table Sugar
Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

50% RO vand 28L

Til deles inspireret af L'Esprit de Blaugies Spelt Saison Craft Beer and Brewing 44 side 50.

Mangrove Jack's French Saison er en meget karakterfuld ølgær med krydret, frugtig og pebret noter, ideel til belgiske Saison eller bondehus øl

Velegnet til brygning af alle belgiske ales, helt op til 14 % alkohol.

Dæmpning: Meget høj

Flokkulering: Medium

Brugervejledning: Drys gæren direkte i den nedkølet urt op til 25 liter. Kan gære ved temperaturerne 26 - 32 grader for det bedste resultat.

Belgian Saison II Ale Yeast

ATTENUATION : 78% - 85% FLOCCULATION : Medium ALCOHOL TOLERANCE : Medium (5-10%)

FERMENTATION TEMPERATURE : 20° - 30°C STA1 : Positive

This strain is a moderate phenol producer with clove-like flavor and aromatic notes present in finished beer.

Some fruit-forward ester production provides a balance between fruit and spice aroma and flavors. This strain ferments and flocculates well, making it an easy-to-use option for saison and farmhouse ales.

2,7L med 300g spraymalt gærstarter fik to rør gær. Den ene var tæt på dato på omrører i 1 døgn.

Gærleg mellem "belgisk" vådgær og "fransk" tørgær. (De er belgiske alle sammen ifølge Yvan de Baets). ca. 20L i hver tank.

Preboil 47L

Begge gær tilsat ved ca 22 grader. De blve sat i gærskab, der blev sat til 30 grader og fik afmonteret varmelegeme. Gærene kan selv styre temperaturen op til 30 grader, hvis de kommer højere op køles der.

Ca. 21L nederst i gærskab med slange tilsat rehydreret French Saison

Ca. 22L øverst med gærlås tilsat 2,7L starter med Belgian Saison II

25/4 Søndag aften: 23,1

26/4 Mandag eftermiddag: 23,6

27/4 Tirsdag kl. 11: 22,9

1/5 18,6 grader

Refrag måling af French SG 1024 med alkohol omregnes til SG 1007. Vi bestemt os til stadig at lade den styre temperaturen selv, den har ikke brug for hjælp ser det ud til.

9/5 flyttet til garage vdéd ca. 17 grader. (Märtzen skulle i gærskab.)

Belgisk: FG 1008 Grøn kapsel 5,8%

7g/L 147g

Fad 9L

24 x 0,5L = 12L

1 x 0,33L

I alt: 21,33L

Fransk: FG 1002 Guld kapsel 6,6%

7g/L

Fad 9L

20 x 0,5L = 10L

1 x 0,33L

I alt: 19,33L

Created with BeerSmith