

Saison 10L

Saison (25 B)

Type: All Grain
Batch Size: 10,00 l
Boil Size: 13,00 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 11,00 l
Final Bottling Vol: 9,00 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 05 Sep 2019
Brewer: Indupropil
Asst Brewer:
Equipment: Indupropil - 13L Pre / 11L Pos / 10L
Ferm / 9L Env
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 73,9 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
1,50 kg	Malte Pilsen (3,9 EBC)	Grain	1	57,7 %
0,37 kg	Malte Viena (5,9 EBC)	Grain	2	14,4 %
0,25 kg	Flocos de Aveia (2,0 EBC)	Grain	3	9,6 %
0,25 kg	Malte de Trigo (4,7 EBC)	Grain	4	9,6 %
0,12 kg	Malte de Centeio (5,9 EBC)	Grain	5	4,8 %
0,10 kg	Caramunich III (Weyermann) (139,9 EBC)	Grain	6	3,9 %
13,00 g	Styrian Goldings [5,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	7	16,4 IBUs
12,00 g	Styrian Goldings [5,00 %] - Boil 15,0 min	Hop	8	9,5 IBUs
1,0 pkg	Lallemand Belle Saison/Levteck TB11 [23,66 ml]	Yeast	9	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,057 SG
Est Final Gravity: 1,011 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,1 %
Bitterness: 26,0 IBUs
Est Color: 14,1 EBC

Measured Original Gravity: 1,057 SG
Measured Final Gravity: 1,007 SG
Actual Alcohol by Vol: 6,6 %
Calories: 529,3 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Temperature Mash, 1 Step, Light Body
Sparge Water: 5,52 l
Sparge Temperature: 78,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,66
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 2,60 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition:
Sparge Acid Addition:

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Saccharification	Add 10,08 l of water at 68,1 C	64,0 C	60 min
Repouso Alfa	Add 0,00 l of water at 72,0 C	72,0 C	15 min
Mash Out	Heat to 78,0 C over 6 min	78,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 5,52 l water at 78,0 C

Mash Notes: Infusão com relação água/malte de 2,8L/kg, arriando em temperatura um pouco mais elevada que o objetivo para compensar a perda de temperatura ocasionada pela inserção dos grãos. Parada em Beta para sacarificação, subida para Alfa mantendo 15 minutos, e após há elevação para Mash Out subindo 1°C por minuto em todas as mudanças de temperaturas necessárias.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 71,00 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,8
Carbonation Est: Bottle with 71,00 g Corn Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 149,32 g Corn Sugar
Age for: 14,00 days
Storage Temperature: 0,0 C

Notes

Fermentação por aproximadamente 4 dias a 21° com subida para 25° no quinto dia permanecendo assim por aproximadamente seis dias e até densidade final esperada de 1.007, ou quando estabilizar.
Após isso, cold crash (redução da temperatura para 0°C) por 48 horas, e estará pronto para ser envasado, se estiver clarificado.
Carbonatação em no mínimo 2,8 vol CO2.