

# Saison 20L

Saison (25 B)

**Type:** All Grain  
**Batch Size:** 20,00 l  
**Boil Size:** 25,87 l  
**Boil Time:** 60 min  
**End of Boil Vol:** 21,87 l  
**Final Bottling Vol:** 18,00 l  
**Fermentation:** Ale, Two Stage

**Date:** 05 Sep 2019  
**Brewer:** Indupropil  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** Indupropil - 26L Pre / 22L Pos / 20L  
Ferm / 18L Env  
**Efficiency:** 70,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 73,5 %  
**Taste Rating:** 30,0



## Taste Notes:

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
3,00 kg	Malte Pilsen (3,9 EBC)	Grain	1	57,7 %
0,75 kg	Malte Viena (5,9 EBC)	Grain	2	14,4 %
0,50 kg	Flocos de Aveia (2,0 EBC)	Grain	3	9,6 %
0,50 kg	Malte de Trigo (4,7 EBC)	Grain	4	9,6 %
0,25 kg	Malte de Centeio (5,9 EBC)	Grain	5	4,8 %
0,20 kg	Caramunich III (Weyermann) (139,9 EBC)	Grain	6	3,8 %
25,00 g	Styrian Goldings [5,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	7	15,9 IBUs
25,00 g	Styrian Goldings [5,00 %] - Boil 15,0 min	Hop	8	10,0 IBUs
2,0 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:** 25,9 IBUs  
**Est Color:** 14,2 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:** 12,02 l  
**Sparge Temperature:** 78,0 C  
**Adjust Temp for Equipment:** FALSE  
**Est Mash PH:** 5,66  
**Measured Mash PH:** 5,20

**Total Grain Weight:** 5,20 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 19,06 l of water at 68,3 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 12,02 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:** 142,00 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Ale, Two Stage  
**Fermenter:**

**Volumes of CO2:** 2,8  
**Carbonation Est:** Bottle with 142,00 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.