

Saison Dupont Clone (V1) - 6.6%

Saison

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 31 (Tinseth)
 BU/GU : 0.52
 Farve : 7 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.040
 Original Gravity : 1.059
 Final Gravity : 1.009

Forgærbare ingredienser (6 kg)

5 kg - Chateau Pilsen 2-Row 3.5 EBC (83.3%)
 1 kg - Lys Kandis 2 EBC (16.7%)

Humle (60 g)

60 min - 30 g - East Kent Goldings (EKG) - 5%
 (17 IBU)
 30 min - 30 g - Styrian Goldings - 5.4% (14 IBU)

Diverse

Mæsk - 1.64 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mæsk - 2.64 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mæsk - 5.44 g - Gypsum (CaSO4)
 Mæsk - 4 ml - Lactic Acid 80%
 Sparge - 1.46 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Sparge - 2.36 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Sparge - 4.86 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

1 pk - White Labs Belgian Saison I Ale WLP565

Default

Batchmængde : 23 L
 Kogemængde : 29.5 L
 Vol. efter kogning: 25 L

Mæskevand : 18.5 L
 Spargevand : 14.62 L
 Kogetid : 90 min
 Total vand : 33.12 L

Bryghus effektivitet: 70%
 Mæskeeffektivitet: 73%

Mæskeprofil

High fermentability
 65 °C - 60 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
 25 °C - 3 dage - Primær
 21 °C - 12 dage - Primær

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - Saison)
 Ca 94 Mg 14 Na 8 Cl 47 SO 221 HCO 16

SO/Cl forhold: 4.7
 Mæsk pH: 5.32

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:



7 EBC

Opskriftsnoter

Kogning i 1,5 time, 1. gang humle - bitter-humle tilsættes først efter 30 minutters kogning.