

Saison Dupont Clone - 6.4%

Saison

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 31 (Tinseth)
 BU/GU : 0.55
 Farve : 7 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.038
 Original Gravity : 1.057
 Final Gravity : 1.008

Forgærbare ingredienser (5.7 kg)

4.6 kg - Chateau Pilsen 2-Row 3.5 EBC (80.7%)
 1.1 kg - Candi Syrup, Simplicity 2 EBC (19.3%)

Humle (60 g)

60 min - 30 g - East Kent Goldings (EKG) - 5%...
 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 : 17.3 L
 Spargevand : 15.44 L
 Kogetid : 90 min
 Total vand : 32.74 L



7 EBC

Bryghus effektivitet: 72%
 Mæskeeffektivitet: 75.1%

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 100 Mg 15 Na 8 Cl 50 SO 236 HCO 16

SO/Cl forhold: 4.8
 Mæsk pH: 5.28

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

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