

Påsk-Saison

Saison är det vallonska bondölet som bryggdes för att förtäras under skördemånadernas heta dagar. En fin historia som mest sannolikt är en myt. Men vad gör det? Saison älskas av många och kommer i en uppsjö av olika varianter. Mars månads recept är ett lite maltigare saisonöl som passar alldeles utmärkt till påskbordets varierade förtäring. Brygg nu för att ha till sen!

Recept beräknat för ca 70% totalt utbyte

Satsvolym 20 liter.

Vattenåtgång: ca 29 L

Kokvolym: ca 25 L

Densitet före kok: 1.047

Original Gravity: 1.055

Final Gravity: 1.004

IBU: ca 30

Färg: ca 20 EBC

Malt och extraktgivare (5,1 kg)

4 kg (80 %) — Munich Malt 2 (Weyermann®)

1 kg (20%) — Torrefied Wheat (Crisp)®

0,1 Kg (2%) — Carahell® (Weyermann®)

Mäskning

65 °C — 60min

78 °C — 5 min

Humle (koktid vörtkok 60 min)

10 g (18 IBU) — Columbus/Tomahawk (16 %) — Kok — 60 min

50 g (12 IBU) — Hallertau Blanc (9,6 %) — Whirlpool 90 °C — 20 min

50 g — Cascade (5,8 %) — Torrumle — 2 dagar

Jäst

Torrjäst: Fermentis Safale BE-134, 11,5 g

Flytande alternativ: Belgian Saison II (White Labs WLP566)

Primärjäs ca 20 °C i 10 dagar, tillsätt Cascade humle som torrumling under 2-4 dagar samtidigt som du kallkraschar ölen om du har möjlighet.

Tappa sedan upp på flaskor och tillsätt normal dos primningsocker för kolsyrejäsningen. 6-7 gram per liter. Eller tappa på fat och trycksätt till önskad grad av bubblighet.



Mr. Malt

A world of brewing solutions