

# Bazinga Saison 2017

Saison (16 C)

**Type:** All Grain  
**Batch Size:** 50,00 l  
**Boil Size:** 61,67 l  
**Boil Time:** 90 min  
**End of Boil Vol:** 54,17 l  
**Final Bottling Vol:** 49,00 l  
**Fermentation:** Camilla Wit

**Date:** 02 Mar 2017  
**Brewer:** Geir K Hagen  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** SH Brygghus Speidel 50l  
**Efficiency:** 75,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 78,0 %  
**Taste Rating:** 30,0



**Taste Notes:** Det er viktig å gi ølet tid til å modnes. Brett trenger tid for å få de gode smakene tydelig frem. Kort tid etter flasking har ølet mer saisonpreg, og alt dette andre kommer snikende etterhvert.

Ølet er fruktig, friskt og funky med tydelig preg av Brett Clausenii.  
 Fruktig aroma med lukt av tropiske frukter og sitrus.  
 Frisk smak av tropiske frukter og sitrus med et funky preg fra Brett gjæren.

Justeringer siden første batch:

- Økt bitterheten til ca 30IBU
- Økt aromahumlemengden til 50g av hver type, tidligere 33g av hver type.
- Byttet ut pils malt med Maris Otter Pale Malt
- Justert litt ned på Victory
- Endret primærgjær fra Whitelabs Saison 2 til Wyeast French Saison
- Fjernet rosépepper siden French Saison gjæren gir en del pepperpreg

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
8,50 kg	Pale Malt, Maris Otter (Thomas Fawcett) (5,9...	Grain	1	71,4 %
1,50 kg	Wheat, Flaked (3,2 EBC)	Grain	2	12,6 %
0,50 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	3	4,2 %
0,40 kg	Victory Malt (49,3 EBC)	Grain	4	3,4 %
30,00 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Boil 60,0...	Hop	5	20,2 IBUs
1,00 kg	Candi Sugar, Clear [Boil for 10 min](1,0 EBC)	Sugar	6	8,4 %
50,00 g	Kohatu [0,00 %] - Steep/Whirlpool 30,0 min	Hop	7	0,0 IBUs
50,00 g	Kohatu [6,80 %] - Steep/Whirlpool 15,0 min	Hop	8	4,2 IBUs
50,00 g	Motueka [7,20 %] - Steep/Whirlpool 15,0 min	Hop	9	4,4 IBUs
50,00 g	Motueka [0,00 %] - Steep/Whirlpool 30,0 min	Hop	10	0,0 IBUs
1,0 pkg	French Saison (Wyeast Labs #3711) [50,28 ml]	Yeast	11	-
50,00 g	Kohatu [6,80 %] - Dry Hop 0,0 Days	Hop	12	0,0 IBUs
50,00 g	Motueka [7,20 %] - Dry Hop 0,0 Days	Hop	13	0,0 IBUs

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,057 SG  
**Est Final Gravity:** 1,007 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 6,6 %  
**Bitterness:** 28,8 IBUs  
**Est Color:** 10,3 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,058 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,006 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 6,8 %  
**Calories:** 537,7 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** My Mash  
**Sparge Water:** 72,58 l  
**Sparge Temperature:** 75,6 C  
**Adjust Temp for Equipment:** TRUE  
**Est Mash PH:** 5,67  
**Measured Mash PH:** 5,20

**Total Grain Weight:** 11,90 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
Mash Step	Add 0,50 l of water and heat to 38,0 C over 0 min	38,0 C	0 min
Mash Step	Heat to 40,0 C over 0 min	40,0 C	20 min
Mash Step	Heat to 53,0 C over 0 min	53,0 C	10 min
Mash Step	Heat to 66,0 C over 0 min	66,0 C	60 min
Mash Step	Heat to 78,0 C over 0 min	78,0 C	10 min

**Sparge:** Fly sparge with 72,58 l water at 75,6 C

**Mash Notes:**

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle  
**Pressure/Weight:** 288,22 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Camilla Wit

**Volumes of CO2:** 2,3  
**Carbonation Used:** Bottle with  
 288,22 g Corn Sugar  
**Age for:** 2,00 days  
**Storage Temperature:** 2,0 C

## Notes

Tilsett to spiseskjeer med hel rosépepper for å tilføre hint av krydder. Tilsettes siste 5min. Jeg brukte 1 god spiseskje til oppskriften, men det ble for lite. Rosépepper har smak av blomster og urter.

Gjæring :

Gjæres med Wyeast 3711 French Saison som gir en del pepper og fruktighet og har stabil utgjæring  
 Etter en liten uke (etter stormgjæring) tilsettes WLP 645 Brett Clausenii. Stikk om til ny dunk om en har lyst, men er ikke nødvendig.

French Saison gjæres på minimum 18 grader, jo høyere temperatur jo mer pepper får man i smaken. Jeg starter på 19 grader og øker gradvis opp mot 22 grader.

French Saison har anbefalt 18 - 25 grader.

Brett Clausenii har anbefalt 30 grader og oppover for å tilføre maksimalt med fruktighet. Jeg setter dunken på et varmt rom som holder rundt 25 grader med varmekabler i gulvet. Har aldri sjekket tempen på vørter, men det er godt og stabilt varmt. Kan med fordel la dunken stå et par måneder eller lengre før flasking.

Tilleggs info :

Jeg har også brygget andre varianter av dette ølet, kan anbefale å bruke denne som en base. Juster på type humle og mengde med humle. Bytt ut gjær for å lage andre øl.

Jeg har prøvd med WLP 644 Sacc Trois som gjorde ølet til en mer klassisk saison med tydelig belgisk preg i smaken. Kanskje som en saison/blond miks i smaksbilde. Fungerer også utmerket med Biere De Garde gjær, eller feks Belle Saison tørrgjær.

Når jeg snakker om belgisk preg så mener jeg estere (fruktighet) og fenoler (fenoler). Belgisk øl skal ha dette med i smaksbilde.

For de som ikke er vant med øl som har en del estere, Ikke vær redd for at ølet er øedlagt om ølet lukter og smaker banan i starten, dette rundes av etterhvert som ølet modnes.

*Created with [BeerSmith](#)*