



Saison de ferme

Estil: French saison



Mash

Pilsner	68 %
Malt de blat	25 %
Munich	7 %

64 C durant 60 minuts

EBC: 8



Boil

Polaris	30'	0,25 g/l
Saaz	15'	1,20 g/l
Saaz	0'	2,12 g/l

60 minuts

IBU: 27



Fermentació

French saison yeast

18 C

OG: 1052

FG: 1008

ABV: 5,8

Ha de quedar una cervesa ben neta i atenuada. Li va molt bé madurar unes setmanes a 17-18C. La característica principal és la combinació dels esters delicats del llevat francès i les notes florals del llúpul saaz. S'ha de beure fresca. Aguanta bé el pas dels temps.