

# Saison-brygg: malt, humle og gjær?

---

## Om Saison

---

Opprinnelse fra den fransktalende delen av Belgia. Saison er krydret i smaken, som enten kommer fra krydder eller fra gjæringen selv. Det er stor fleksibilitet i valg av malt og humle, og det er gjæren som er viktigst at velges riktig. Mange gjærtyper fungerer likevel, så lenge det brukes overgjær. ABV varierer veldig (5%-8.5% på kommersielle typer). Det kan brukes engelsk eller tysk humle, og tørrhumling er et alternativ. Lys eller rustrød farge, fyldig eller lett, søt eller tørr - her er det få regler. Smaken domineres ofte av nellik, pepper, banan eller malt. Typiske smaker: krydder, humle, syrlighet, vanilje, alkohol, lakris. [0]

## Text-book Saison

**Saison Dupont** har 3 malttyper, 1 humletype, 1 gjærtype (uvisst hvilke typer).

## Malt

---

*"For malt sources, there really is no hard and fast rule. You can use Belgian malts from Dingemans, British malts from Muntons or Hugh Baird, German malts from Weyermann or American malts from Briess — or a combination of these. The grist composition suggested in our recipe, therefore, is just a guideline. It is for a light amber brew of about 10 SRM, with an OG of about 1.064 (14 °P). But, by all means, feel free to vary this*

*recipe to your heart's content. Note that our total grain bill of 13.5 lbs. (6.1 kg), based on an extract efficiency of 65%. If your setup is better or worse, adjust the grain quantity accordingly, or just live with the result. After all, bière de saison is a flexible style. [0]*

Altså mye frihet. Det vanligste er likevel at oppskriften er hovedsaklig bygd opp av belgisk pilsnermalt som base.

[1]: 70% Belgisk pilsner, 20% Tysk hvete, 10% Vienna

[2]: 67% 2-Row Pale malt, 18% Vienna, 5% flaket hvete, 5% flaket bygg, 5% honning

[3]: 83% Pilsener malt, 10% Vienna, 7% CaraPils malt

## Humle

---

*"For hops, you can use Tettnanger or Northern Brewer from Germany, Willamette from the U.S., East Kent Goldings from England, Styrian Goldings from Slovenia or even Saaz from the Czech Republic. I picked the citrusy Tettnanger as bittering hops and the floral Styrian Goldings as flavoring and aroma hops. Again, this is not dogma! Some commercial saisons are dry-hopped. In our recipe, we will simply add plenty of aroma hops to the whirlpool. [0]*

Altså mye frihet her også.

B: bitter, SB: semibitter, A: aroma

[1]: Styrian Goldings (B,SB,A), Saaz (SB,A)

[2]: Styrian Golding (B), Hallertauer (SB,A)

[3]: German Perle pellet hops (B), Saaz (SB,A)

# Gjær

---

Som nevnt, det viktigste for Saisonen. Likevel mye frihet i valg av gjærtype.

[1]: Wyeast 3711 French Saison

[2]: Wyeast 3724 Belgian Saison eller Wyeast WLP550 Belgian Ale Yeast

[3]: White Labs WLP565 eller Wyeast 3724

# Krydder

---

[1]: Uten krydder

[2]: Koriander, ingefær (grains of paradise), appelsinskall

[3]: Uten krydder

# Kilder

---

[0] Saison: Style Profile @ BYO

[1] Summer Saison (ABV 5.5%, IBU 21) @ homebrewacademy.com

[2] Saison Du Mont (ABV 6.3%, IBU 21) @ homebrewersassociation.org

[3] Mike's Belgian Saison (ABV 7.1%, IBU ukjent) @  
homebrewersassociation.org)