

Bière du Żur

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **15.5**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **19.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **14 %/h**
- Boil size **27.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.4 liter(s)**

Steps

- Temp **48 C**, Time **10 min**
- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **18.3 liter(s)** of strike water to **52.7C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **48C**
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.5 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - żytni | 3 kg (49.2%) | 75 % | 70 |
| Grain | Weyermann - jęczmienny wędzony bukiem | 2 kg (32.8%) | 75 % | 5 |
| Grain | Weyermann - pszeniczny wędzony bukiem | 1 kg (16.4%) | 75 % | 5 |
| Grain | Weyermann - zakwaszający | 0.1 kg (1.6%) | 75 % | 5 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Vanguard | 30 g | 50 min | 5.3 % |
| Boil | Lublin (Lubelski) | 30 g | 5 min | 4 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|---------------------|--------|---------|--------|
| Other | łuska ryżowa | 200 g | Mash | 0 min |
| Fining | mech irlandzki | 5 g | Boil | 15 min |
| Other | pożywka dla drożdży | 10 g | Boil | 15 min |
| Fining | Biersol | 7 g | Boil | 0 min |

Notes

- Zakwaszanie:
 1. Zagotuj brzeczke przez 15 minut (bez chmielu i innych dodatków).
 2. Schłodź brzeczke do 38°C.
 3. Otwórz 20 kapsulek Swanson L. Plantarum (na 20 litrową warke) i wsyp do garnka ich zawartość (wybieramy szczep L. plantarum ze względu na dobre rezultaty i jego zdolność do pracy w stosunkowo niskich temperaturach).
 4. Przykryj garnek pokrywką, owiń miejsce łączenia folią spożywczą. Zaizoluj garnek kocami, śpiworami i wszystkim co masz pod ręką.
 5. Zostaw wszystko na 48 godzin.

Feb 13, 2018, 9:42 PM