

Harcerskie

- Gravity **5.1 BLG**
- ABV **1.9 %**
- IBU **10**
- SRM **30.7**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6.3 liter(s)**
- Total mash volume **8.4 liter(s)**

Steps

- Temp **72 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **6.3 liter(s)** of strike water to **80.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **21.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (23.8%)	80 %	5
Grain	Viking Wędzony brzoza	0.5 kg (23.8%)	85 %	10
Grain	Żytni	0.5 kg (23.8%)	85 %	8
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (9.5%)	55 %	985
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (9.5%)	68 %	1200
Grain	Carafa III	0.1 kg (4.8%)	70 %	1034
Grain	Weyermann - Chocolate Rye	0.1 kg (4.8%)	20 %	493

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Szyszki sosonowe	200 g	Secondary	7 day(s)
Wypieczone wcześniej szyszki na cichą fermentację				
Spice	Kawa Czarna Fala - Brazylia Cerrado	250 g	Secondary	1 day(s)
Zmielona jak do cold brew na ostatni dzień cichej				

Notes

- Woda o wysokiej zawartości HCO₃. Piwo harcerskie stout inspirowany moją harcerską przygodą. Powinien wyjść bardzo nisko alkoholowy z lekką nutą wędzoną i nutami szyszek, które zdarzało mi się jeść będąc harcerzem.
Sep 1, 2022, 11:32 PM