

Heveliańskie

- Gravity **52.2 BLG**
- ABV **35 %**
- IBU **97**
- SRM **52.5**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **720 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.5 liter(s) / kg**
- Mash size **31.5 liter(s)**
- Total mash volume **38.5 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **31.5 liter(s)** of strike water to **68.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **76C**
- Sparge using **0.8 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 | 2 kg (19.2%) | 80 % | 5 |
| Grain | Viking Monachijski typ II | 2 kg (19.2%) | 79 % | 24 |
| Grain | Viking Vienna Malt | 1 kg (9.6%) | 79 % | 7 |
| Grain | BESTMALZ - Melanoidynowy | 1 kg (9.6%) | 75 % | 71 |
| Grain | Fawcett - Brown | 0.5 kg (4.8%) | 72 % | 180 |
| dodać na 72°C | | | | |
| Grain | Fawcett - Pale Chocolate | 0.5 kg (4.8%) | 71 % | 600 |
| dodać na 72°C | | | | |
| Liquid Extract | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 3.4 kg (32.7%) | 80 % | 35 |
| 2 puszki po 1.7kg każda, po ogrzaniu dodać podczas gotowania z chmieleniem na 120min przed końcem gotowania. | | | | |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|--|------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum (szyszka) | 200 g | 60 min | 12.5 % |
| Szyszka. Chmiel wysokogoryczkowy. Chmielić w kilku workach 60min, potem wyjąć chmiel i gotować dalej bez chmielu | | | | |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--|------|--------|--------|-------------|
| Safale S-33 | Ale | Dry | 23 g | Fermentis |
| Dwie saszetki, uwodnione. | | | | |
| Wyeast - 3763 Roselare Ale Blend | Ale | Liquid | 60 ml | Wyeast Labs |
| dodać po 10 dniach od zadania S-33; jedna cała saszetka, bez startera. | | | | |

Notes

- 1) Zasymp podzielić na pół tj. na 2 zaciery (mam gar tylko 25l). 4 do 4.5l wody na 1kg słodu aby zacier był mniej gęsty.
 - 2) Wysłodzić drugą warkę, gotować ją 60min z chmielem, potem dodać drożdże i fermentować około 2-3tyg.
 - 3) Gotowanie na jak najmniejszym ogniu, jak najdłużej.
- Nov 11, 2021, 11:22 PM*