

# konFESjonat

---

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **40**
- Style **Foreign Extra 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 **2.8 liter(s) / kg**
- Mash size **17.1 liter(s)**
- Total mash volume **23.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.1 liter(s)** of strike water to **71.8C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **14.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4.7 kg (72.3%)	80 %	4
Grain	Caraaroma	0.3 kg (4.6%)	78 %	400
Grain	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.5%)	70 %	690
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Grain	Strzegom pszeniczny	0.7 kg (10.8%)	81 %	6
Grain	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.5%)	68 %	1202
Adjunct	płatki jęczmienne błyskawiczne	0.4 kg (6.2%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Golding	30 g	60 min	5.7 %
Boil	Challenger	30 g	60 min	8 %
Boil	Challenger	20 g	5 min	8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	22 g	Safale

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	wanilia	5 g	Secondary	1 day(s)

### Notes

- Przepis na bazie przepisu na FESa Dori.  
Czekoladowy 1200 dodany w 40 minucie zacierania, podczas podgrzewania do 72 st. C  
18.04.2016 - ok. 6 blg, wywalenie drożdży (fermentor stożkowy), dodanie 1,5 pokrojonej laski wanilii macerowanej 3 dni w rumie (b. mała ilość).  
14.05.2016 - butelkowanie (6blg).  
100g glukozy rozpuszczone w ok. 0,7l wody. Wyszło ok. 18l gotowego piwa. Wanilia słabo wyczuwalna :(  
Czekoladowy następnym razem dodać na początku zacierania.  
*Apr 2, 2016, 9:43 AM*