

# Przysmak trapisty

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **26.4**
- Style **Belgian Specialty Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.1 liter(s)**
- Total mash volume **28.1 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **21.1 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Sparge using **17.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	4.8 kg (63%)	79 %	6
Grain	Monachijski	1.3 kg (17%)	80 %	16
Grain	Special B Castle	0.35 kg (4.6%)	70 %	350
Grain	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (3.3%)	74 %	296
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (1.6%)	68 %	1200
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.6%)	73 %	1001
Sugar	Cukier kandyzowany	0.6 kg (7.9%)	--- %	---

Do gotowania (15 minut przed końcem)

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Target	25 g	60 min	10.5 %
Boil	First Gold	30 g	20 min	7.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM28 Habit opata	Ale	Liquid	50 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- Słody pszeniczny czekoladowy i czekoladowy po 60 minutach zacierania przy 66 st, następnie podgrzać do 73 st i rozpocząć wysładzanie.  
Wysładzać 14 l wody w temp 78 st.  
Fermentacja burzliwa 21-24 st - 10-14 dni  
Fermentacja cicha 18-21 st - 7 dni

Na 4 dni przed rozlewem wsypać 150g ziaren kawy i zamknąć fermentor.  
Butelkowanie - 7g glukozy na 1 litr piwa.  
*May 25, 2019, 10:27 AM*