

# Żona Holiwoodu

---

- Gravity **15.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- 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 **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **68 C**, Time **15 min**
- Temp **68 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **68C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **13.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale	3.3 kg (55%)	80 %	4
Grain	Smoked Malt	1 kg (16.7%)	80 %	18
Grain	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (5%)	70 %	128
Grain	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (5%)	73 %	887
Grain	Chocolate Malt (US)	0.3 kg (5%)	60 %	690
Grain	Jęczmień palony	0.4 kg (6.7%)	55 %	985
Grain	Barley, Flaked	0.4 kg (6.7%)	70 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Target	40 g	60 min	10.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Bekon	150 g	Secondary	---
Flavor	Płatki Dębowe z Beczek Bourbonu	50 g	Secondary	---

## Notes

- Boczek wędzony obkroić z tłuszczu, pokroić w kostki i usmażyć "na miękko".  
Tłuszcz zlać i odsączyć ręcznikiem papierowym.  
Bekon zalać w słoiku 100ml wódki, dolać wody tak by tafla była 10mm nad boczkiem. Odstawić na czas fermentacji burzliwej.  
Usunąć boczek, zebrać tłuszcz i filtrować płyn przez sitko do momentu gdy przestanie się na nim osadzać tłuszcz.  
Płyn odstawić do zamrażarki (otwarty słoik w misce z wodą) na około godzinę.  
Ponownie zebrać tłuszcz i filtrować przez sitko.  
Filtrować przez torbę filtracyjną do całkowitego usunięcia tłuszczu z płynu.  
*Mar 2, 2016, 8:47 PM*