

#15 harcierskie

- Gravity **5.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **5.8**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **32.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **8 liter(s)**
- Total mash volume **10.5 liter(s)**

Steps

- Temp **75 C**, Time **65 min**

Mash step by step

- Heat up **8 liter(s)** of strike water to **83.6C**
- Add grains
- Keep mash **65 min** at **75C**
- Sparge using **26.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.4 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Pilzeński | 1.5 kg (60%) | 81 % | 4 |
| Grain | Strzegom Karmel 30 | 1 kg (40%) | 75 % | 30 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil | Citra | 10 g | 50 min | 13.5 % |
| Boil | Citra | 10 g | 20 min | 13.5 % |
| Boil | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|-------|--------|------------|
| us-05 | Ale | Slant | 100 ml | --- |

Notes

- Piwo Harcierskie, 4,5BLG, ok 1% alkoholu. W sam raz by po pracy wypić do obiadu i jechać dalej z rodziną autem. Przepis na 20l.
Pilzeński 1kg
Karmelowy jasny 1kg
Zacieramy w ok 75°C by uzyskać jak najmniej fermentowalnych cukrów.
Gotowanie, i tu jest ogromne pole do popisu.
Ostatnio zrobiłem tak: 60' -10g Marynka, 30' - 10g Lubelski i 10g Marynka , 5' 40g Lubelski.
Wcześniej była opcja 60'-15g Citra, 30' -15g Citra, 5'-30g Citra +30g Chinook na zimno (w tej porcji wymagane było klarowanie żelatyną). Drożdże górnej fermentacji. Generalnie po 3 dniach jest po fermentacji, po 5-6 można butelkować z użyciem 200g glukozy.

Wysokie nasycenie przykrywa niski ekstrakt. Pić można już po 1,5 tygodnia,
Feb 21, 2016, 12:42 PM