Drowned God CB25

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **---**
- IBU **44**
- SRM **36.3**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **22.4 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Steps

- Temp **58 C**, Time **1 min**
- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **75 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **22.4 liter(s)** of strike water to **62.8C**
- Add grains
- Keep mash **1 min** at **58C**
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **75C**
- Sparge using **12.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	płatki jęczmienne	0.15 kg *(2.7%)*	60 %	3
Grain	Viking Pale Ale malt	4.5 kg *(80.2%)*	80 %	6
Grain	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg *(3.6%)*	75 %	150
Grain	Jęczmień palony Wayermann	0.5 kg *(8.9%)*	55 %	985
Grain	pszeniczny czekoladowy Wayermann	0.25 kg *(4.5%)*	73 %	1001
Sugar	cukier	0.01 kg *(0.2%)*	90 %	1

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	23 g	50 min	11 %
Boil	Marynka	17 g	50 min	9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	palone płatki dębowe marynowane w whiskey	50 g	Primary	5 day(s)

Notes

- Skleikuj płatki jęczmienne w garku drugim i wlej to po wsypaniu i wymieszaniu słodów - w celu podniesienia temperatury na 64st C.

  Jeśli wyjdzie wyższa wydajność, to dobrze. Celujemy w początkowe 9.2Blg a finalne 11Blg. Jeśli więcej niż początkowe 9.2Blg - lać wodę.

  Jeśli wyjdzie niższa wydajność - cukrem uzupełnić do 11 Blg (początkowe 9.2 Blg, przepis na 10.3Blg ma 8.6 Blg). Przy wydajności 60% trzeba będzie dodać 200g cukru.

  Płatki umoczyć w około ~200ml whiskey i wlać to całe, bo to bardzo rozjaśni piwo. Chociaż przy tej ilości to cukier będzie konieczny.

  Torbę z chmielem wyjąć, włożyć chłodnicę i w to z powrotem torbę. W momencie flameout - wyjąć chmiel. Ma być 1IBU na 0.1 OG czyli 11 Blg = 1.044 OG => 44 IBU.
  Apr 4, 2017, 10:58 AM