

## Smoczy ogon z owocem jałowca (1)

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **11.7**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **31.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **16.8 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **20.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                       | Amount         | Yield  | EBC |
|-------|----------------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | Pilzneński                 | 2.4 kg (42.9%) | 81 %   | 4   |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 1.8 kg (32.1%) | 79 %   | 16  |
| Grain | Special B Malt             | 0.2 kg (3.6%)  | 65.2 % | 315 |
| Grain | Strzegom Pale Ale          | 1.2 kg (21.4%) | 79 %   | 6   |

### Hops

| Use for | Name     | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|----------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka  | 16 g   | 60 min | 10 %       |
| Boil    | Amarillo | 30 g   | 15 min | 9.5 %      |

### Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|------|--------|------------|
| t-58 | Ale  | Dry  | 10 g   | ---        |

### Extras

| Type   | Name                                | Amount | Use for | Time   |
|--------|-------------------------------------|--------|---------|--------|
| Flavor | owoce jałowca, lekko rozgniecionego | 480 g  | Boil    | 60 min |

|        |                |      |      |        |
|--------|----------------|------|------|--------|
| Fining | mech irlandzki | 10 g | Boil | 15 min |
|--------|----------------|------|------|--------|

## Notes

- Zacieranie:  
20 l wody podgrzano do temp. 65°C i dodano sład. Po dodaniu sładów temp. spadła do 61°C, podgrzewano jeszcze chwilę, aż do osiągnięcia 62°C. Temp. była utrzymywana 30 min. Następnie podniesiono temp. do 72°C (ogrzewanie ok. 1-2°C/minutę), utrzymywano przez 40 min. Podgrzano ponownie do 76°C i pozostawiono na 10 min. (mash-out). Wyladzano 15 l wody podgrzanej do 78°C.  
Opis skrócony:  
62°C - 30 min.  
72°C - 40 min.  
76°C - 10 min. (mash-out)  
Chmienie (czas gotowania 60 min.):  
40 g Marynka - 60 min.  
480 g owoce jałowca - 60 min.  
5 g mchu irlandzkiego - 15 min.  
Fermentacja:  
2 tygodnie w ok. 18-19°C.

BLG początkowe: 14 (dla ok. 25 l brzezki), BLG końcowe 4, alk. 5,2%

Zabutelkowano 22 l piwa, ze względu na to, że drożdże nie utworzyły na dnie zbitego osadu, a pływały sobie radośnie w "kępkach", sporo piwa odpadło (ze 2-3 litry) razem z drożdżami... następnym razem inne drożdże. Piwo zielone ma mocno wyczuwalny aromat jałowca, ładnie się sklarowało i zapowiada się pysznie :)

*Oct 10, 2015, 12:08 AM*