

Bania u Teclawa

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **11.9**
- Style **American Amber 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 **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **17.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **20.1 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 kg (51%)	79 %	6
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	81 %	6
Grain	Strzegom Bursztynowy	1 kg (12.7%)	70 %	49
Grain	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.8%)	75 %	150
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.6%)	68 %	1200
Sugar	Cukier trzciny	0.1 kg (1.3%)	100 %	2
Adjunct	Pieczona dynia	1.9 kg (24.2%)	35 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Boil	Willamette	30 g	5 min	5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	---
--------------	-----	-----	--------	-----

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Cynamon	10 g	Boil	5 min
Spice	Świeży imbir	13 g	Boil	5 min
Spice	Gałka muszkatowa	7 g	Boil	5 min
Spice	Goździki	1 g	Boil	5 min
Spice	Kardamon	4 g	Boil	5 min
Spice	Skórka cytrynowa	7 g	Boil	5 min
Spice	Ziarna z jednej laski wanilii	1 g	Boil	5 min
Flavor	Laktoza	300 g	Boil	15 min

Notes

- Cynamon, goździki, kardamon oraz gałkę muszkatową ucieram w moździerzu bezpośrednio przed dodaniem. Skórkę cytrynową i imbir ścieram na tarce. Wanilię rozcinam na pół.
Aug 18, 2017, 9:24 PM