

## Joshua Weissman v2

---

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **7.6**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **37.2 liter(s)**
- Total mash volume **49.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **45 C**, Time **10 min**
- Temp **50 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **60 min**

### Mash step by step

- Heat up **37.2 liter(s)** of strike water to **49.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **45C**
- Keep mash **15 min** at **50C**
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Sparge using **38.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **63.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Cara Blonde - Castle Malting	5 kg (40.3%)	78 %	3
Grain	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (8.1%)	80 %	5.5
Grain	Aromatic Malt - cookie	1 kg (8.1%)	78 %	51
Grain	Biscuit Malt	1 kg (8.1%)	79 %	45
Grain	Caramunich® typ I	0.2 kg (1.6%)	73 %	80
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (1.6%)	73 %	120
Grain	Viking Vienna Malt	2 kg (16.1%)	79 %	9
Grain	Maris Otter Crisp	2 kg (16.1%)	83 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade PL	30 g	60 min	5.2 %
Boil	Oktawia	30 g	60 min	7.1 %
Dry Hop	Nelson Sauvín	50 g	10 day(s)	10.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Liquid	500 ml	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	galanga - imbir	130 g	Boil	60 min
Spice	kolendra - tostowana	20 g	Boil	60 min
Spice	Aframom	6 g	Boil	60 min

## Notes

- Mash out  
Mash out jest to specjalny krok na koniec zacierania - podgrzanie całości zacieru do temperatury 76-79\*. Ma on na celu dezaktywację większości enzymów, aby przerwać dalszą konwersję i ułatwić filtrację, zacier jest wtedy luźniejszy i mniej "klejący". Niekiedy też pomaga podnieść wydajność. Należy uważać, żeby nie przekroczyć 80°C, aby nie dezaktywować wszystkich enzymów, będą one potrzebne, aby przerobić śladowe ilości skrobi które mogą wypłukać się przy filtracji. Mash-out jest nieobowiązkowy, ale jak widać ma pewne zalety i warto go stosować  
*Jul 18, 2023, 7:57 PM*