

KVASS v 1.0

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**

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 **83 %**
- Liquor-to-grist ratio **5.2 liter(s) / kg**
- Mash size **25.5 liter(s)**
- Total mash volume **30.4 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **25.5 liter(s)** of strike water to **71.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **8.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (61.2%)	80 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	1 kg (20.4%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	0.7 kg (14.3%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.2 kg (4.1%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Warrior	10 g	30 min	17.6 %
Aroma (end of boil)	Citra	30 g	0 min	12.7 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Dry	11.5 g	FERMENTIS
l. plantarum cała paczka 20 tabl.	Ale	Culture	8 g	SANPROBI IBS
S33	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Notes

- Warka 2019-10-06- biab w garnku 30 l (wlano 26 l wody) pierwszy raz. 13 brix. Dodano sanprobis ibs i stała

temp 35 c przez dwa dni.

2019-10-08 gotowanie i chmiel, drożdże

2019-10-09 fermentacja nie zastartowała dodałem s-33 bez rehydratacji wysypane na wierzchu ruszyły.

2019-10-17 zlane do dwóch wiader po 10.5 l l dodane czerwone i czarne porzeczki. Zeszło do 4.5 blg z 12.

2019-10-25 do butelek z 106 g cukru na 40 butelek

2019-11-07. Piwo wyszło mega kwaśne i soczyste. Porzeczki czuć ale kolejny raz będzie około 2 kg na 10 L. 1 kg na litr to za mało.

Ale piwo wyszło kwaśne że urywa ryja, i bardzo dobre. warka na pewno będzie powtórzona z lekkimi modyfikacjami.

Oct 7, 2019, 8:33 AM