

# Piwo Szczecińskie

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **11.6**

## 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 **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.5 liter(s)**
- Total mash volume **26.7 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **66 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **20.5 liter(s)** of strike water to **68.4C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **17.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pszeniczny	5 kg (77.4%)	81 %	5
Grain	Weyermann Pszeniczny ciemny	1 kg (15.5%)	81 %	18
Grain	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.1%)	68 %	300
Liquid Extract	Syrop Klonowy	0.26 kg (4%)	66 %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertauer Tradition	30 g	60 min	4.5 %
Boil	lunga	13 g	20 min	11.6 %
Boil	Hallertauer Tradition	20 g	30 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Szyszki jałowca	10 g	Boil	5 min
Spice	Szyszki jałowca	5 g	Boil	0 min
Spice	Szyszki jałowca	20 g	Secondary	9 day(s)
Spice	Imbir	100 g	Secondary	9 day(s)
Flavor	Syrop Klonowy zawarty w surowcach fermentujących	26 g	Boil	25 min

## Notes

- Syrop klonowy dodawać dopiero 35 minucie gotowania. Imbir zetrzeć na małych oczkach tarki. W oryginalnie temperatury zacierania podnoszono poprzez dolewanie dodatkowej wody. Myślę, że można to spokojnie pominąć na rzecz zwykłego podgrzewania. W oryginale też użyłem jedynie chmielu Hallertauer, 40g na 60 min. oraz 10g na 30 min. Poziom IBU byłby wtedy na 17. Tu zdecydowałem się podnieść goryczkę do poziomu 25 IBU. Niestety mimo tego, że piwo było niezwykle udane to nie zanotowałem temp fermentacji. Zatem ustaliam:  
 Zadanie drożdży w temp 15 stopni. Następnie doprowadzić do 16 a następnie utrzymać tą temperaturę przez 3 dni. Następnie podnieść do 17 stopni na kolejne 3 dni. kolejne dwa dni w 18 stopniach, a następnie przelać na cichą, dodać imbir oraz jałowiec i przetrzymać 9 dni w temperaturze 17/18 stopni. Przed rozlewem podnieść temperaturę do 19 stopni. Do refermentacji dodać 155g cukru aby uzyskać nasycenie na poziomie 2,4 [v/v]. refermentować w 17/18 stopniach.  
 Nov 7, 2016, 9:26 PM