

# Tereska Olszewska I

---

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **27.2**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6.9 liter(s)**
- Total mash volume **9.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **90 min**
- Temp **68 C**, Time **10 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **6.9 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **68C**
- Keep mash **90 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **8.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                 | Amount         | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pale Ale    | 2 kg (74.3%)   | 80 %  | 6   |
| Grain | Jęczmień palony      | 0.05 kg (1.9%) | 55 %  | 985 |
| Grain | Carafa II            | 0.1 kg (3.7%)  | 70 %  | 812 |
| Grain | Chocolate Malt (UK)  | 0.12 kg (4.5%) | 73 %  | 887 |
| Sugar | laktoza              | 0.4 kg (14.9%) | 100 % | 1   |
| Grain | słód zakwaszaszający | 0.02 kg (0.7%) | 80 %  | 15  |

## Hops

| Use for | Name   | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil    | Magnum | 15 g   | 60 min | 13.5 %     |

## Yeasts

| Name                            | Type | Form | Amount | Laboratory      |
|---------------------------------|------|------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's -M15 Empire Ale | Ale  | Dry  | 30 g   | Mangrove Jack's |

## Notes

- Utrzymywanie temperatury na kuchence elektrycznej jest zdecydowanie możliwe, wystarczyła 1/3 do 1/2

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

skali maksymalnej w ustawieniach grzania fajerki (dla warki 10 l.). Niezgodnie z przepisem dodano 10 l. wody na początku co zaburzyło stosunek wody do siodu (dodano założoną masę siodu). Zacierano w 68 stopniach Celsjusza, czyli na wytrawnie, w związku z tym brzezka nie była bardzo siodka, jednak próba jodowa dawała wynik negatywny. Zacieranie prowadzono zdecydowanie zbyt długo, około 80-90 minut, wskutek czego duża część wody odparowała. Otrzymano przeto 10,5 l brzezki (z młótem) o gęstości 17,5 BLG. Po wysładzaniu uzyskano 12,5 l. brzezki o 14,8 BLG.

*Jan 26, 2018, 4:38 PM*