

# The Gravedigger

- Gravity **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **104**
- SRM **44.8**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.7 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **17.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **90 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.8 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **6.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.9 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (53.6%)	85 %	7
Grain	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (35.7%)	80 %	20
Grain	Weyermann - Carafa Specjal typ III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1400
Grain	Weyermann - Czekoladowy żytni	0.2 kg (3.6%)	75 %	650
Grain	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.6%)	73 %	1000

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	30 g	60 min	12.8 %
Boil	Equinox	14.6 g	60 min	13.4 %
Boil	Marynka	14.6 g	60 min	7.7 %
Aroma (end of boil)	Citra	14.6 g	30 min	13.5 %
Aroma (end of boil)	Chinook	7.6 g	30 min	12.8 %

## Yeasts

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

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	---

## Notes

- 78°C - sól Carafa Special III wrzucamy już w czasie podnoszenia temperatury, wcześniej poddając go „cold brew”, czyli rozdrabniając i mocząc w zimnej wodzie.

2h gotowania

Fermentację prowadzimy w temperaturze 18-19°C przez ok. 2 tygodnie, do momentu, gdy proces się zatrzyma. W przypadku świeżej gęstwy może potrwać jeszcze szybciej. Piwo powinno zejść do poziomu 6,3 Plato. Po tym czasie zlewamy je z nad drożdży i odstawiamy na fermentację cichą, by się ułożyło. 30 dni to zdrowe minimum.

Po ok. 60-90 dniach dojrzewania i refermentacji w butelkach The Gravedigger jest gotowy do degustacji.  
Smacznego!

*Sep 14, 2017, 11:30 PM*