

# Warzelny tester

---

- Gravity **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **5.3**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **24 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.2 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **75 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **18.2 liter(s)** of strike water to **68C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **75C**
- Sparge using **11 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	pilz	5 kg (96.2%)	79 %	4
Grain	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.8%)	75 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	28 g	10 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

## Notes

- Test sterownika pamel, zacieranie z 60 min przedłużyło się do prawie 2 godzin ;) Ogólny bezstylowiec, właśnie zobaczyłem, że będzie miało około 15 blg (o czym informował mnie spławik ale właśnie zaprakło takiego narzędzia jak brewness aby to obliczyć! szybko dobór słodu i fakt, że w paczce było akurat 5 kg z łatwością połąknał to nowy śrutownik  
*Jan 6, 2016, 3:27 PM*