

# Wielki Pieprzony Powrót

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **65**
- SRM **11.3**
- Style **Irish Red Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **13.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **68 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.2 liter(s) / kg**
- Mash size **17.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.3 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **120 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.2 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **68C**
- Sparge using **2.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	2.6 kg (63.4%)	81 %	5
Grain	Weyermann - Carared	1.5 kg (36.6%)	75 %	45

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Magnat	30 g	30 min	14.2 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %
Boil	Hallertauer Tradition HB otwarta	30 g	0 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
T-58	Ale	Slant	100 ml	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	pieprz czerwony	5 g	Boil	12 min
Spice	pieprz czarny	5 g	Boil	12 min

## Notes

- Zacieranie metodą "prawie no sparge", tzn. dla uzyskania 15l brzeczki zalejemy 17l wody i wysłodzimy używając 2l wody, (15l + 4.1l wody na wchłonięcie przez sól). Zobaczmy jak pompa cyrkulacyjna się tu sprawdzi.

Uwaga, ilość pieprzu zmniejszona bo warka mniejsza!

Uwaga! Stosować tylko pieprz ziarnisty Kamis ze świeżo otwartej paczki.

*Oct 9, 2017, 1:06 PM*