

Wszystko i nic

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **33**
- SRM **40.8**
- Style **Foreign Extra Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **31.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **38 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **30.4 liter(s)**
- Total mash volume **39.1 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.6 kg (29.9%)	81 %	4
Grain	Płatki owsiane	1.3 kg (14.9%)	85 %	3
Grain	Monachijski	1 kg (11.5%)	80 %	16
Grain	Strzegom Wiedeński	0.95 kg (10.9%)	79 %	10
Grain	Jęczmień palony (lub coś innego)	0.7 kg (8%)	55 %	985
Grain	Strzegom Karmel 600	0.6 kg (6.9%)	68 %	601
Grain	Żytni	0.6 kg (6.9%)	85 %	8
Grain	Weyermann - Carapils	0.55 kg (6.3%)	78 %	4
Grain	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.3%)	68 %	1300
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.1%)	80 %	6
Grain	Płatki pszeniczne	0.1 kg (1.1%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Perle	30 g	60 min	7 %
Boil	lunga	5 g	60 min	11.5 %
Boil	Marynka	25 g	60 min	8.8 %

Notes

- Receptura mająca na celu pozbycie się resztek (stosunkowo stare, zleżałe słody). Chmieli (+5g każdego) i słodów (+50g każdego) całe paczki zużyć
Nov 9, 2017, 3:09 AM