

Jopejskie

- Gravity **51.7 BLG**
- ABV **34.4 %**
- IBU **40**
- SRM **20.5**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **720 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **36 liter(s)**
- Total mash volume **48 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **36 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	6 kg (50%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (20.8%)	79 %	18
Grain	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (20.8%)	79 %	10
Grain	Weyermann - Caraamber	1 kg (8.3%)	75 %	80

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	150 g	60 min	7.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Liquid	2000 ml	White Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	0.5 g	Boil	15 min

Notes

- Gotowanie brzoeczki przez 12 godzin.
Starter dwustopniowy 0,5l => 2l => start (ważne jest napowietrzanie)
Napowietrzanie standardowe, pomimo wysokiego plato (zbyt wysoka produkcja kwasu octowego)
Kwas mlekowy - 0,4 ml do zacierania, 0,6 ml na 10 litrów do wysładzania
Dodatek siarczuanu wapnia 0,25g na 10 litrów do zacierania i 0,5 g do wysładzania na 10 litrów
Dodatek chlorku wapnia 0,5g na 10 litrów do zacierania i 1g do wysładzania na 10 litrów
Dodatek węglanu wapnia 0,20g do zacierania i 0,40g do wysładzania na 10 litrów
Dodatek 0,1g siarczuanu magnezu do zacierania i 0,15g do wysładzania na 10 litrów
Sep 29, 2024, 4:00 AM