

# Hawana Beer Club

- Gravity **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **41**
- SRM **40.4**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **3 %**
- Size with trub loss **10.6 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **11.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **9.8 liter(s)**
- Total mash volume **13.7 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **10 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **9.8 liter(s)** of strike water to **70.4C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **62C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **5.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **11.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (51.3%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (19.2%)	79 %	16
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	85 %	4
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (6.4%)	68 %	1200
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (7.7%)	85 %	3
Grain	Jęczmień palony	0.1 kg (2.6%)	55 %	985

Dodać na gotowanie (głównie na kolor).

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Aroma (end of boil)	Azacca	20 g	10 min	14 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale K-97	Wheat	Dry	11.5 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	150 g	Boil	15 min
Przed końcem gotowania.				
Flavor	Wiórki kokosowe	200 g	Secondary	15 day(s)
Wiórki prażone na patelni, odsączone ręcznikiem papierowym.				
Flavor	Syrop klonowy	250 g	Primary	3 day(s)
Flavor	Figi	250 g	Secondary	15 day(s)
Pokrojone, dokładnie sparzone wrzątkiem.				
Flavor	Żurawina	100 g	Secondary	15 day(s)
Pokrojone, dokładnie sparzone wrzątkiem.				
Water Agent	Gips piwowarski	1.5 g	Mash	90 min
Na utwardzenie wody, dzięki temu stout nie będzie kwaskowy.				