

# Heveliańskie

- Gravity **52.2 BLG**
- ABV **35 %**
- IBU **97**
- SRM **52.5**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **720 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.5 liter(s) / kg**
- Mash size **31.5 liter(s)**
- Total mash volume **38.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **20 min**

## Mash step by step

- Heat up **31.5 liter(s)** of strike water to **68.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **76C**
- Sparge using **0.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (19.2%)	80 %	5
Grain	Viking Monachijski typ II	2 kg (19.2%)	79 %	24
Grain	Viking Vienna Malt	1 kg (9.6%)	79 %	7
Grain	BESTMALZ - Melanoidynowy	1 kg (9.6%)	75 %	71
Grain	Fawcett - Brown	0.5 kg (4.8%)	72 %	180
dodać na 72°C				
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.8%)	71 %	600
dodać na 72°C				
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (32.7%)	80 %	35
2 puszki po 1.7kg każda, po ogrzaniu dodać podczas gotowania z chmieleniem na 120min przed końcem gotowania.				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum (szyszka)	200 g	60 min	12.5 %
Szyszka. Chmiel wysokogoryczkowy. Chmielić w kilku workach 60min, potem wyjąć chmiel i gotować dalej bez chmielu				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	23 g	Fermentis
Dwie saszetki, uwodnione.				
Wyeast - 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Liquid	60 ml	Wyeast Labs
dodać po 10 dniach od zadania S-33; jedna cała saszetka, bez startera.				

## Notes

- 1) Zasymp podzielić na pół tj. na 2 zaciery (mam gar tylko 25l). 4 do 4.5l wody na 1kg słodu aby zacier był mniej gęsty.
  - 2) Wysłodzić drugą warkę, gotować ją 60min z chmielem, potem dodać drożdże i fermentować około 2-3tyg.
  - 3) Gotowanie na jak najmniejszym ogniu, jak najdłużej.
- Nov 11, 2021, 11:22 PM*