

Obrońca

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **15.1**
- Style **Roggenbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **16.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.5 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Żytni | 2 kg (36.4%) | 85 % | 8 |
| Grain | Monachijski | 2 kg (36.4%) | 80 % | 16 |
| Grain | Pilzneński | 1 kg (18.2%) | 81 % | 4 |
| Grain | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (9.1%) | 75 % | 150 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | lunga | 15 g | 50 min | 11 % |
| Boil | Magnat | 15 g | 30 min | 11.2 % |
| Aroma (end of boil) | Sybilla | 15 g | 10 min | 3.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|-------|------|--------|------------|
| Safale S-33 | Wheat | Dry | 11.5 g | Safale |

Notes

- Obrona Wizny rozegrała się w dniach 7-10 września 1939 roku w rejonie Wizny na północny wschód od Łomży. Bitwa ta, określana mianem Polskich Termopil, pomimo poważnej dysproporcji pomiędzy siłami

polskich obrońców pod dowództwem kapitana KOP-u Władysława Raginisa a siłami niemieckimi gen. Heinza Guderiana stała się jednym z najbardziej bohaterskich, lecz i najmniej znanych epizodów II wojny światowej.
Sep 10, 2016, 12:45 PM