

Pocafunek Jaruzelskiego

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **8.3**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18.5 liter(s)**
- Trub loss **8 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **23.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.4 liter(s)**
- Total mash volume **19.2 liter(s)**

Steps

- Temp **69 C**, Time **60 min**
- Temp **80 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **14.4 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **69C**
- Keep mash **10 min** at **80C**
- Sparge using **13.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	2.3 kg (47.9%)	85 %	4
Grain	Pilzneński	2.3 kg (47.9%)	81 %	4
Grain	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.2%)	75 %	150

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.7 %
Boil	Centennial	10 g	15 min	9.4 %
Boil	Simcoe	10 g	15 min	12.9 %
Boil	Mosaic	10 g	15 min	12.1 %
Dry Hop	Centennial	20 g	3 day(s)	9.4 %
Dry Hop	Simcoe	15 g	3 day(s)	12.9 %
Dry Hop	Mosaic	15 g	3 day(s)	12.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- 13.12.2015

Zaciranie:

14l wody, 70oC, wsypanie słodów, ustalenie temp. na 69oC - 1h (po godzinie 68oC.

Wygrzew - 80oC, 10 minut

Filtracja, wysładzanie do 21l.

Gotowanie:

70 minut

60' - 30g EKG

15' - po 10g Centennial, Simcoe, Mosaic.

Wyszło 18,5l 13 BLG. 0,5l odlane na rezerwę.

Chłodzenie do 19oC, dorzucenie 0,5l zamrożonej wody. Zadanie uwodnionych drożdży.

Fermentacja - 15-16oC

28.12.2015

Zlanie na cichą

17.8l 3,3Blg

Bardzo mętne, mocna gorycz

Cicha w temp. ok. 14 st. C

03.01.2016

Simcoe - 15g

Mosaic - 15g

Centennial - 20g

06.01.2016

Butelkowanie z 0,5l brzezki + 60g glukozy rozpuszczone w 0,5l wody.

23 butelki 0,5l

14 butelek 0,4l

Dec 14, 2015, 4:51 PM