

# The Waiter

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **32.4**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

## Steps

- Temp **68.5 C**, Time **75 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.5 liter(s)** of strike water to **76.6C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **68.5C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **15.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (69.1%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.2%)	79 %	22
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.5%)	68 %	1200
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5.5%)	71 %	600
Grain	Carafa III	0.1 kg (1.8%)	70 %	1034

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	20 g	60 min	10.5 %
Boil	Magnum	10 g	30 min	10.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Slant	100 ml	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	Laktoza	540 g	Boil	5 min
Flavor	Cocoa nibs (ziarna kakaowca)	100 g	Secondary	14 day(s)
Water Agent	Gips	4 g	Mash	1 min

## Notes

- <https://brokreacja.pl/uwarz-the-waiter/>

Parametry: 20 litrów, 12\* blg

Uwagi:

Cocoa Nibs Pro-Tip

Przed dodaniem prażonych, łuskanych ziaren kakaowca, musimy je jeszcze rozdrobnić (chyba że udało nam się dostać już w formie rozdrobnionej), a także zdezynfekować. Polecamy w tym celu spryskać je spirytusem. Tak przygotowane wrzucamy do wygotowanej rajstopy/woreczka muślinowego i wrzucamy na ok. 14 dni na zimno.

*Oct 4, 2020, 9:50 PM*