

## Joshua Weissman v2

---

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **7.6**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **37.2 liter(s)**
- Total mash volume **49.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **45 C**, Time **10 min**
- Temp **50 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **60 min**

### Mash step by step

- Heat up **37.2 liter(s)** of strike water to **49.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **45C**
- Keep mash **15 min** at **50C**
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Sparge using **38.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **63.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                             | Amount        | Yield | EBC |
|-------|----------------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Cara Blonde - Castle Malting     | 5 kg (40.3%)  | 78 %  | 3   |
| Grain | Słód CHÂTEAU PEATED              | 1 kg (8.1%)   | 80 %  | 5.5 |
| Grain | Aromatic Malt - cookie           | 1 kg (8.1%)   | 78 %  | 51  |
| Grain | Biscuit Malt                     | 1 kg (8.1%)   | 79 %  | 45  |
| Grain | Caramunich® typ I                | 0.2 kg (1.6%) | 73 %  | 80  |
| Grain | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (1.6%) | 73 %  | 120 |
| Grain | Viking Vienna Malt               | 2 kg (16.1%)  | 79 %  | 9   |
| Grain | Maris Otter Crisp                | 2 kg (16.1%)  | 83 %  | 3   |

### Hops

| Use for | Name          | Amount | Time      | Alpha acid |
|---------|---------------|--------|-----------|------------|
| Boil    | Cascade PL    | 30 g   | 60 min    | 5.2 %      |
| Boil    | Oktawia       | 30 g   | 60 min    | 7.1 %      |
| Dry Hop | Nelson Sauvín | 50 g   | 10 day(s) | 10.5 %     |

## Yeasts

| Name         | Type | Form   | Amount | Laboratory |
|--------------|------|--------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale  | Liquid | 500 ml | ---        |

## Extras

| Type  | Name                 | Amount | Use for | Time   |
|-------|----------------------|--------|---------|--------|
| Spice | galanga - imbir      | 130 g  | Boil    | 60 min |
| Spice | kolendra - tostowana | 20 g   | Boil    | 60 min |
| Spice | Aframom              | 6 g    | Boil    | 60 min |

## Notes

- Mash out  
Mash out jest to specjalny krok na koniec zacierania - podgrzanie całości zacieru do temperatury 76-79\*. Ma on na celu dezaktywację większości enzymów, aby przerwać dalszą konwersję i ułatwić filtrację, zacier jest wtedy luźniejszy i mniej "klejący". Niekiedy też pomaga podnieść wydajność. Należy uważać, żeby nie przekroczyć 80°C, aby nie dezaktywować wszystkich enzymów, będą one potrzebne, aby przerobić śladowe ilości skrobi które mogą wypłukać się przy filtracji. Mash-out jest nieobowiązkowy, ale jak widać ma pewne zalety i warto go stosować  
*Jul 18, 2023, 7:57 PM*