

Kvass v 2.0 BIAB

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Style **Berliner Weisse**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **74 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **22.8 liter(s)**
- Total mash volume **28.5 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **22.8 liter(s)** of strike water to **71.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **8.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (52.6%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pale Ale	1 kg (17.5%)	79 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Grain	Płatki jęczmienne	0.4 kg (7%)	85 %	3
Grain	Acid Malt	0.3 kg (5.3%)	58.7 %	6
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	30 g	30 min	11 %
Aroma (end of boil)	Citra	50 g	2 min	12 %
Aroma (end of boil)	Cascade PL	50 g	2 min	5.2 %
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	20 g	2 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
S-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- 2020-03-01-godzina 12:00-Lactobacillus plantarum sanprobi lbs 20 tabletek. 34 c stałe.
2020-03-03- 17:00-zmniejszenie do temp 26C- ph 3.6
2020-03-04 - gotowanie, fermentacja US -04, 05 się zesrały musiałem wylać gęstwę. 20 c. Zobaczmy co wyjdzie. 1 Warka bez filtrowania po gotowaniu i bez wirflocka
Podzielone na 2 wiadra. Jedno mrożone maliny, drugie pulpa z ananasa i mango.

2020-07-06- druga Warka. Bakterie planetarium w 31.5 C 24h pH 3.6.
Mar 2, 2020, 3:32 PM