

Nocna Wiedźma

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **33.5**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **13 liter(s)**
- Total mash volume **16.7 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **13 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **18.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|--------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 3 kg (63.8%) | 80 % | 5 |
| Adjunct | płatki jęczmienne | 1 kg (21.3%) | 70 % | 2 |
| Grain | Jęczmień palony | 0.5 kg (10.6%) | 55 % | 985 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (4.3%) | 68 % | 1200 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|----------|--------|--------|------------|
| Boil | Goldings | 20 g | 60 min | 6.1 % |
| Boil | Goldings | 30 g | 15 min | 6.1 % |

Yeasts

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

Notes

- Nocne wiedźmy popularna nazwa 588 Pułku Nocnych Bombowców, złożonego z samych kobiet oddziału Sił Powietrznych ZSRR. Początkowo pułk latał nad południowym odcinkiem frontu od Stalingradu przez Kaukaz aż po Krym. W 1944 r. Pułk został przeniesiony na środkowy odcinek frontu i brał udział w walkach nad Polską m.in. nad Białymstokiem.

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Mar 29, 2016, 3:40 PM