

# Tereska Olszewska I

---

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **27.2**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6.9 liter(s)**
- Total mash volume **9.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **90 min**
- Temp **68 C**, Time **10 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **6.9 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **68C**
- Keep mash **90 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **8.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	2 kg (74.3%)	80 %	6
Grain	Jęczmień palony	0.05 kg (1.9%)	55 %	985
Grain	Carafa II	0.1 kg (3.7%)	70 %	812
Grain	Chocolate Malt (UK)	0.12 kg (4.5%)	73 %	887
Sugar	laktoza	0.4 kg (14.9%)	100 %	1
Grain	słód zakwaszaszający	0.02 kg (0.7%)	80 %	15

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	15 g	60 min	13.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Dry	30 g	Mangrove Jack's

## Notes

- Utrzymywanie temperatury na kuchence elektrycznej jest zdecydowanie możliwe, wystarczyła 1/3 do 1/2

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

skali maksymalnej w ustawieniach grzania fajerki (dla warki 10 l.). Niezgodnie z przepisem dodano 10 l. wody na początku co zaburzyło stosunek wody do słodu (dodano założoną masę słodu). Zacierano w 68 stopniach Celsjusza, czyli na wytrawnie, w związku z tym brzezka nie była bardzo słodka, jednak próba jodowa dawała wynik negatywny. Zacieranie prowadzono zdecydowanie zbyt długo, około 80-90 minut, wskutek czego duża część wody odparowała. Otrzymano przeto 10,5 l brzezki (z młótem) o gęstości 17,5 BLG. Po wysładzaniu uzyskano 12,5 l. brzezki o 14,8 BLG.

*Jan 26, 2018, 4:38 PM*