

[5] Kruczata Knura

- Gravity **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **10**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **31.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **13.5 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**

Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Sparge using **24.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|---|----------------|-------|-----|
| Grain | Pszeniczny wędzony dębem - Grodziski | 2 kg (29.9%) | 80 % | 5 |
| Grain | Żytni wędzony | 1 kg (14.9%) | 80 % | 4.5 |
| Adjunct | mąka pszeniczna | 0.1 kg (1.5%) | 60 % | 1 |
| Adjunct | kompot ze śliwek i gruszek wędzonych 5BLG | 3.5 kg (52.2%) | 10 % | 20 |
| Adjunct | Prażony boczek wędzony | 0.1 kg (1.5%) | 10 % | 20 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil | lunga | 15 g | 60 min | 11 % |
| Boil | lunga | 15 g | 10 min | 11 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Ale | Liquid | 30 ml | Fermentum Mobile |

Notes

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

- Kompot z wędzonych śliwek i gruszek po 0,5 kg na każdy składnik na ok 20 litrów wody, wyszedł 5 BLG i dodałem do zacierania 3,5 litra. Do kompotu dodałem ok 100g samego mięsa z boczku bez tłuszczu, przed wcześniejszym uprażeniem na patelni i odsączeniem tłuszczu na papierowym ręczniczku. Kompot z boczkiem gotowałem z 30 min. Całość zostawiłem na balkonie akurat była późna jesień ok 6 stopni, rano miałem cały tłuszcz ścięty na górze, przefiltrowałem go przez czystą szmatkę, dodałem resztę potrzebnej wody do zacierania i poleciałem dalej z tematem standardowo
Dec 6, 2015, 1:51 PM