

## [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	Pszoniczny wędzony dębem - Grodziski	2 kg (29.9%)	80 %	5
Grain	Żytni wędzony	1 kg (14.9%)	80 %	4.5
Adjunct	mąka pszoniczna	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

- 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*