

# Heveliańskie

- Gravity **52.2 BLG**
- ABV **35 %**
- IBU **97**
- SRM **52.5**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **720 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.5 liter(s) / kg**
- Mash size **31.5 liter(s)**
- Total mash volume **38.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **20 min**

## Mash step by step

- Heat up **31.5 liter(s)** of strike water to **68.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **76C**
- Sparge using **0.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type   | Name                              | Amount         | Yield | EBC |
|--|-----------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain  | Viking Pale Ale malt              | 2 kg (19.2%)   | 80 %  | 5   |
| Grain  | Viking Monachijski typ II         | 2 kg (19.2%)   | 79 %  | 24  |
| Grain  | Viking Vienna Malt                | 1 kg (9.6%)    | 79 %  | 7   |
| Grain  | BESTMALZ - Melanoidynowy          | 1 kg (9.6%)    | 75 %  | 71  |
| Grain  | Fawcett - Brown                   | 0.5 kg (4.8%)  | 72 %  | 180 |
| dodać na 72°C  |                                   |                |       |     |
| Grain  | Fawcett - Pale Chocolate          | 0.5 kg (4.8%)  | 71 %  | 600 |
| dodać na 72°C  |                                   |                |       |     |
| Liquid Extract   | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 3.4 kg (32.7%) | 80 %  | 35  |
| 2 puszki po 1.7kg każda, po ogrzaniu dodać podczas gotowania z chmieniem na 120min przed końcem gotowania. |                                   |                |       |     |

## Hops

| Use for  | Name             | Amount | Time   | Alpha acid |
|--|------------------|--------|--------|------------|
| Boil   | Magnum (szyszka) | 200 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Szyszka. Chmiel wysokogoryczkowy. Chmielić w kilku workach 60min, potem wyjąć chmiel i gotować dalej bez chmielu |                  |        |        |            |

## Yeasts

| Name   | Type | Form   | Amount | Laboratory  |
|--|------|--------|--------|-------------|
| Safale S-33  | Ale  | Dry    | 23 g   | Fermentis   |
| Dwie saszetki, uwodnione.  |      |        |        |             |
| Wyeast - 3763<br>Roselare Ale Blend                                    | Ale  | Liquid | 60 ml  | Wyeast Labs |
| dodać po 10 dniach od zadania S-33; jedna cała saszetka, bez startera. |      |        |        |             |

## Notes

- 1) Zasymp podzielić na pół tj. na 2 zaciery (mam gar tylko 25l). 4 do 4.5l wody na 1kg słodu aby zacier był mniej gęsty.
  - 2) Wysłodzić drugą warkę, gotować ją 60min z chmielem, potem dodać drożdże i fermentować około 2-3tyg.
  - 3) Gotowanie na jak najmniejszym ogniu, jak najdłużej.
- Nov 11, 2021, 11:22 PM*