

Joshua Weissman v2

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **7.6**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **37.2 liter(s)**
- Total mash volume **49.6 liter(s)**

Steps

- Temp **45 C**, Time **10 min**
- Temp **50 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **37.2 liter(s)** of strike water to **49.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **45C**
- Keep mash **15 min** at **50C**
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Sparge using **38.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **63.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Cara Blonde - Castle Malting | 5 kg (40.3%) | 78 % | 3 |
| Grain | Słód CHÂTEAU PEATED | 1 kg (8.1%) | 80 % | 5.5 |
| Grain | Aromatic Malt - cookie | 1 kg (8.1%) | 78 % | 51 |
| Grain | Biscuit Malt | 1 kg (8.1%) | 79 % | 45 |
| Grain | Caramunich® typ I | 0.2 kg (1.6%) | 73 % | 80 |
| Grain | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (1.6%) | 73 % | 120 |
| Grain | Viking Vienna Malt | 2 kg (16.1%) | 79 % | 9 |
| Grain | Maris Otter Crisp | 2 kg (16.1%) | 83 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------------|--------|-----------|------------|
| Boil | Cascade PL | 30 g | 60 min | 5.2 % |
| Boil | Oktawia | 30 g | 60 min | 7.1 % |
| Dry Hop | Nelson Sauvín | 50 g | 10 day(s) | 10.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|--------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Liquid | 500 ml | --- |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|----------------------|--------|---------|--------|
| Spice | galanga - imbir | 130 g | Boil | 60 min |
| Spice | kolendra - tostowana | 20 g | Boil | 60 min |
| Spice | Aframom | 6 g | Boil | 60 min |

Notes

- Mash out
Mash out jest to specjalny krok na koniec zacierania - podgrzanie całości zacieru do temperatury 76-79*. Ma on na celu dezaktywację większości enzymów, aby przerwać dalszą konwersję i ułatwić filtrację, zacier jest wtedy luźniejszy i mniej "klejący". Niekiedy też pomaga podnieść wydajność. Należy uważać, żeby nie przekroczyć 80°C, aby nie dezaktywować wszystkich enzymów, będą one potrzebne, aby przerobić śladowe ilości skrobi które mogą wypłukać się przy filtracji. Mash-out jest nieobowiązkowy, ale jak widać ma pewne zalety i warto go stosować
Jul 18, 2023, 7:57 PM