

# Ojciec Mateusz

---

- Gravity **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **30**
- SRM **21**
- Style **Belgian Dark Strong Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **24 liter(s)**
- Total mash volume **32 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **24 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **10.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	6 kg (70.6%)	81 %	5
Grain	Weyermann - Vienna Malt	1.5 kg (17.6%)	81 %	8
Grain	Weyermann - Abbey Malt	0.5 kg (5.9%)	75 %	45
Sugar	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (5.9%)	78.3 %	542

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Northern Brewer	10 g	60 min	8.8 %
Boil	Hallertau	20 g	40 min	4.3 %
Boil	Northern Brewer	20 g	75 min	8.8 %
Boil	Hallertau	20 g	20 min	4.3 %
Boil	Hallertau	20 g	10 min	4.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Wyeast - 1214 Belgian Abbey	Ale	Liquid	1000 ml	Wyeast Labs
--------------------------------	-----	--------	---------	-------------

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Dark candi sugar	500 g	Boil	20 min

### Notes

- Podnosimy temperaturę do 63°C i utrzymujemy taką temp. zacieru przez 40 minut. Podgrzewamy zacier do 72°C i utrzymujemy w tej temperaturze około 20 minut.. Zacier jest bardzo gęsty, dlatego też należy go dość intensywnie mieszać, tak aby się nie przypalił i aby utrzymać w miarę jednakową temperaturę w całej objętości.

Brązowy cukier kandyzowany (0,5 kg) dodajemy w 70 minucie gotowania.

*Jan 9, 2018, 8:38 PM*