

## Smoczy ogon z owocem jałowca (1)

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **11.7**

### 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 liter(s) / kg**
- Mash size **16.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **16.8 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **20.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.4 kg (42.9%)	81 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1.8 kg (32.1%)	79 %	16
Grain	Special B Malt	0.2 kg (3.6%)	65.2 %	315
Grain	Strzegom Pale Ale	1.2 kg (21.4%)	79 %	6

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	16 g	60 min	10 %
Boil	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
t-58	Ale	Dry	10 g	---

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	owoce jałowca, lekko rozgniecionego	480 g	Boil	60 min

Fining	mech irlandzki	10 g	Boil	15 min
--------	----------------	------	------	--------

## Notes

- Zacieranie:  
20 l wody podgrzano do temp. 65°C i dodano sład. Po dodaniu sładów temp. spadła do 61°C, podgrzewano jeszcze chwilę, aż do osiągnięcia 62°C. Temp. była utrzymywana 30 min. Następnie podniesiono temp. do 72°C (ogrzewanie ok. 1-2°C/minutę), utrzymywano przez 40 min. Podgrzano ponownie do 76°C i pozostawiono na 10 min. (mash-out). Wylądowano 15 l wody podgrzanej do 78°C.  
Opis skrócony:  
62°C - 30 min.  
72°C - 40 min.  
76°C - 10 min. (mash-out)  
Chmienie (czas gotowania 60 min.):  
40 g Marynka - 60 min.  
480 g owoce jałowca - 60 min.  
5 g mchu irlandzkiego - 15 min.  
Fermentacja:  
2 tygodnie w ok. 18-19°C.

BLG początkowe: 14 (dla ok. 25 l brzeczki), BLG końcowe 4, alk. 5,2%

Zabutelkowano 22 l piwa, ze względu na to, że drożdże nie utworzyły na dnie zbitego osadu, a pływały sobie radośnie w "kępkach", sporo piwa odpadło (ze 2-3 litry) razem z drożdżami... następnym razem inne drożdże. Piwo zielone ma mocno wyczuwalny aromat jałowca, ładnie się sklarowało i zapowiada się pysznie :)

*Oct 10, 2015, 12:08 AM*