

Wa-Guinness

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **32**
- SRM **28.5**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **26.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **35 min**
- Temp **72 C**, Time **35 min**

Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **35 min** at **62C**
- Keep mash **35 min** at **72C**
- Sparge using **18.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Malt (2 Row) UK	2.5 kg (62.5%)	78 %	6
Grain	Jęczmień niesłodowany	1 kg (25%)	75 %	4
Grain	Jęczmień palony	0.5 kg (12.5%)	55 %	985

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Irish Ale	Ale	Liquid	125 ml	Wyeast Labs

Notes

- Przed zadaniem drożdży należy oddzielić 0.5 - 1l brzeczki i odstawić na czas fermentacji (3 - 4 dni). Następnie, płyn należy przegotować przez około 15min, ostudzić i dodać do reszty piwa.
Nov 14, 2020, 12:01 AM