

Wściekły Mikołaj

- Gravity **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **71.1**
- Style **Foreign Extra Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.3 liter(s)**
- Total mash volume **27.1 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	4.8 kg (70.9%)	79 %	6
Grain	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.6 kg (8.9%)	79 %	256
Grain	Biscuit Malt	0.5 kg (7.4%)	79 %	45
Grain	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (4.4%)	81 %	53
Grain	Strzegom Czekoladowy 1200	0.27 kg (4%)	68 %	2368
Grain	Jęczmień palony	0.3 kg (4.4%)	55 %	985

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Blanc	30 g	50 min	8.7 %
Boil	Polaris	5 g	50 min	21.9 %
Boil	Cascade	10 g	15 min	6.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11.5 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kardamon (szt.)	3 g	Boil	10 min
Spice	Cynamon	20 g	Boil	10 min
Spice	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Boil	10 min
Spice	Ziele angielskie (szt.)	4 g	Boil	10 min

Spice	Imbir	6 g	Boil	10 min
Spice	Gałka muszkatałowa (szt.)	0.33 g	Boil	10 min
Spice	Jałowiec (szt.)	14 g	Boil	10 min
Spice	Goździk (szt.)	12 g	Boil	10 min
Spice	Suszone papryczki chili (szt.)	4 g	Boil	10 min
Spice	Laktoza	300 g	Boil	10 min

Notes

- Jęczmień palony dodawany pod koniec warzenia.
Przyprawy dodane luzem - to do naprawy, dodatkowo dodawać wszystko świeże
Oct 22, 2016, 11:18 AM