VERMONT DEER BEAR

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **21.2 liter(s)**
- Total mash volume **26.5 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **21.2 liter(s)** of strike water to **71.8C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **11.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3.4 kg *(64.2%)*	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.6 kg *(11.3%)*	85 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.6 kg *(11.3%)*	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg *(5.7%)*	85 %	3
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg *(3.8%)*	75 %	45
Grain	Płatki pszeniczne	0.2 kg *(3.8%)*	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	5 g	60 min	12 %
Boil	Citra	25 g	20 min	12 %
Boil	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Dry Hop	Citra	40 g	5 day(s)	12 %
Dry Hop	Citra	30 g	5 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	35 g	5 day(s)	10 %
Dry Hop	Palisade	50 g	5 day(s)	7.5 %

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Dry Hop	Dr Rudi	50 g	5 day(s)	11.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

Notes

- Przy wydajności zacierania ok. 85%, dosypałem do zestawu 400 g pilzneńskiego. Zakładana gęstość z zestawu to 14 st. Blg. Po przeliczeniu zawartości słodu w zestawie wychodzi 13st. Blg, przy wydajności jak powyżej. Nie wiem czy takie liczenie po stronie sklepu sprzyja zachęcie do warzenia początkującym piwowarom. Zakładają maksymalną wydajność zacierania na poziomie 92% co stanowi Mount Everest w warunkach domowych, czyli nie do osiągnięcia dla większości domowych piwowarów.
  Aug 3, 2019, 10:15 AM