

Walec - Jopejskie

- Gravity **55.4 BLG**
- ABV **39.1 %**
- IBU **103**
- SRM **14.7**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **8 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **8.4 liter(s)**
- Boil time **720 min**
- Evaporation rate **18 %/h**
- Boil size **29.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **23.8 liter(s)**
- Total mash volume **33.3 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **23.8 liter(s)** of strike water to **77.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **14.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5 kg (52.6%)	81 %	4
Grain	Monachijski	2.5 kg (26.3%)	80 %	16
Grain	Jęczmień wędzony czereśnią strzegom	1 kg (10.5%)	80 %	4
Grain	Jęczmień wędzony jabłonią strzegom	1 kg (10.5%)	80 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	250 g	60 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mead M05	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

Notes

- Chmienie przy użyciu hoopspider'a w celu oddzielenie chmielin (whirlpool może być trudno zrobić przy tak gęstej brzeczce)
Dodatek płatków dębowych 50g
Dec 6, 2020, 10:47 AM