

# 1 - Pale Ale - z ekstraktów

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **50**
- SRM **6.5**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **19.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.3 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Black Rock Pale Ale	1.7 kg (47.9%)	80 %	20
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy niechmielony w PALE ALE	1.7 kg (47.9%)	80 %	10
Sugar	Glukoza	0.15 kg (4.2%)	80 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	50 min	10 %
Boil	Marynka	20 g	30 min	10 %
Boil	Marynka	10 g	10 min	10 %
Boil	Cascade	10 g	10 min	6 %
Boil	Cascade	10 g	5 min	6 %
Dry Hop	Marynka	42 g	6 day(s)	10 %
Dry Hop	Cascade	22 g	6 day(s)	6 %
Dry Hop	Cascade	14 g	11 day(s)	6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	12 g	Fermentis

## Notes

- Piwo wyszło bardzo dobre - jak na pierwsze piwo i to z ekstraktów!  
Wg. spławika, brzeczka nastawna miała 13,5 BLG.  
Fermentacja skończona na 3 BLG.  
120 g glukozy do piwa (19 l) przed butelkowaniem.

11.12.18 pierwsza degustacja (z pokoju do lodówki na 1 godz).

Piana drobnoziarnista, ale krótko się utrzymała.

Cały osad na dnie.

Jeszcze nie do końca klarowne, ale nie było źle.

W smaku... oj suppa!! :) Piękny zapach, goryczka mocno wyczuwalna (mniej niż Pinta Atak Chmielu, ale nie wiele mniej). Nuty cytrusowe, grejfrutowe.

Dec 12, 2018, 8:45 AM