

## #76 pieruńskie podniebienie

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **77**
- SRM **4.5**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **6 liter(s) / kg**
- Mash size **82.5 liter(s)**
- Total mash volume **96.3 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	12 kg (87.2%)	80 %	5
Grain	Monachijski	0.5 kg (3.6%)	80 %	16
Grain	Płatki owsiane	1 kg (7.3%)	60 %	3
Grain	Pszeniczny	0.256 kg (1.9%)	85 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	100 g	60 min	10 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	100 g	30 min	4.5 %
Boil	Chinook	25 g	30 min	13 %
Boil	Lublin (Lubelski)	100 g	10 min	4 %
Boil	Chinook	15 g	10 min	13 %

### Notes

- 14 blg. 50L  
*Jun 9, 2023, 8:45 PM*
- Przeprowadziłem eksperyment czy zamrożona gęstwa us-5 ruszy z fermentacją. Niestety tak jak zakładałem drożdże będą martwe.

Do jednego wiadra dodałem drożdże suche mrożone Kveik Oslo.

*Jun 20, 2023, 12:10 PM*

- Fg 2.8blg  
ABV 6.2% Odfermentowanie 80.8%  
*Jun 25, 2023, 6:51 PM*