

Jasne - itepe

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **---**

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)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Gozdawa jasny	3.4 kg (100%)	--- %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Aroma (end of boil)	Marynka	15 g	15 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Lager	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- Początkowa ilość wody - 14l + 2x0,5l na wypłukanie puszki. Chmielenie w siatce. Przełać do fermentora, dopełnić wodą do 23l, wystudzić do 18-20 st. C, dodać uwodnione drożdże (30 minut). Dobrze napowietrzyć, np. blenderem z końcówką do ubijania (ok. 2 minut).
Faktyczne BLG 10,5.
Feb 18, 2021, 2:31 PM