

pale ale

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **6.1**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **9 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **6.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Castle Pale Ale	3 kg (100%)	80 %	8

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade PL	20 g	60 min	5.5 %
Boil	Cascade PL	5 g	15 min	5.5 %
Boil	East Kent Goldings	15 g	60 min	4.7 %
Aroma (end of boil)	Cascade PL	5 g	1 min	5.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Dry	2.5 g	---

Notes

- Nastawione 30.01.2021
Gęstość 14 przed fermentacją.
Glukoza do fermentacji wg. przelicznika
Na nagazowanie 1.5 i dupa. Gazu prawie nie ma. Fermentacja burzliwa tydzień cicha ponad 2 tygodnie żeby zejść do 3blg. Pomimo upływu czasu od butelkowania 1 miesiąc gazu jak na lekarstwo. Pijalne, goryczkowe i mocno słodowe. Może drożdży za mało?
Jan 31, 2021, 11:44 AM