

# Pastry express ale

- Gravity **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **15 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Muntons american light lager	1.5 kg (88.2%)	100 %	10
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (11.8%)	81 %	26

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	20 g	15 min	13.5 %

Chmiel dodany w celu dodania ibu do przepisy. Będę korzystał z nachmiałonego ekstraktu

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	40 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Aromat kokosowy	100 g	Bottling	---
Other	Aromat ananasowy	100 g	Bottling	---
Other	Aromat waniliowy	100 g	Bottling	---

## Notes

- Eksperyment na zrobienie jak najszybciej piwa. Plan jest, żeby gotowe piwo było gotowe w mniej niż 24h. Piwo będzie fermentowane kveikami w temperaturze 45°C aż do odfermentowania z zapasem na refermentację, potem przed rozlewem dodane zostaną aromaty w celu zakrycia wad, które na pewno powstaną w czasie tak ekstremalnie prowadzonej fermentacji. Po rozlewie butelki trafią do piekarnika i będą refermentować w 45°C i co jakiś czas będzie sprawdzane nagazowanie. Po wszystkim zostaną poddane pasteryzacji w 80°C.  
*Nov 13, 2022, 10:35 PM*