

PILSKIE HOLLIDAY IN USA

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **7.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **94 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.1 liter(s) / kg**
- Mash size **20.2 liter(s)**
- Total mash volume **26.7 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **67 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20.2 liter(s)** of strike water to **57.1C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **67C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **18 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16
Grain	Strzegom Bursztynowy	1 kg (15.4%)	70 %	49

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Warrior	30 g	60 min	13.4 %
Boil	Warrior	30 g	10 min	13.4 %
Boil	Cascade	30 g	10 min	6.8 %
Dry Hop	Cascade	60 g	7 day(s)	6.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Slant	200 ml	fermentis

Extras

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Herb	Trawa cytrynowa	20 g	Boil	10 min

Notes

- Wsyp sól do 15L wody w temp. 53°C 10min
 Podgrzać do 68°C wyłączyć palnik 30min pod przykryciem
 Podgrzać do 74°C wyłączyć palnik 40min mieszać często i pilnować temp. co jakiś czas krótko podgrzać do 72°C
 Podgrzać do 78°C 10 min KONIEC
 Przenosić do wysładzania
 Wysładzać 18L wody, wiadro ze słodem ustawiłem nad garnkiem warzelnym i wysładzałem bezpośrednio do niego.
 Zawróciłem 6L brzezki i WIADRO WYPEŁNIŁEM PO BRZEGI WODĄ I ZACZAŁEM WYSŁADZAĆ.
 brzezka przednia po zawróceniu na początku wysładzania miała 21,5°brix
 WYSŁODZONĄ BRZECZKĘ OD RAZU PODGRZEWAM DO GOTOWANIA
 wyszło mi 29,5L 15°brix
 Po 40 min gotowania 17.5°brix /ok.27L
 Dołałem 0,7l wody
 Chłodzę brzezkę z zanurzoną zamrażniętą butelką 2L
 Podczas przelewania do fermentora filtruję rajstopom
 Solidnie napowietrzyłem brzezkę mikserem - utworzyło się 5cm piany w wiadrze.
 gęstwę poczęstowałem 90ml świeżej brzezki i zostawiłem w temp pokojowej.
 Wyszło mi 24L/15,8° Brix
 6H (6:40 - 12: 47) zostało ogarnąć ten syf :)
 Ok. 200ml gęstwy US-05 zadane o 14:00 temp. brzezki niestety 24°C wiadro na balkonie
 przy butelkowaniu wyszło 8.3°brix czyli ~ OB: 15,2°P / 1,063
 CB: 3,2°P / 1,013
 ABV: 6,7%
 w smaku zielone piwo jest bdb cytrusy i chmiel goryczka bardzo wysoka trochę zrównoważona słodkim smakiem słodowym
 po 20 dniach od zabutelkowania smak się ułożył jest bardzo smaczne.
 Dec 11, 2019, 12:51 PM