

PIWO #6 02.01.2024

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **8.9**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **26.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	4 kg (100%)	81 %	26

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	21 g	60 min	12 %
Aroma (end of boil)	Sybilla	23 g	10 min	7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Dry	17 g	Lallemand

Notes

- 24 litry nastawne 12,3 BLG - 17,7g drożdzy (0,7g/l)
sybille otwierałem nowe opakowanie 100g
50g wysypiało

02.01.2024r. Nastawione 23l, wyszło ok. 12,5 blg, wylałem do zlewu z poł litra najgestszego z garnka
Dec 30, 2023, 10:48 AM