

## Stranda ~smash

---

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **4.1**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **7.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **7.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **9.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **5.6 liter(s)**
- Total mash volume **7.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **35 C**, Time **5 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**

### Mash step by step

- Heat up **5.6 liter(s)** of strike water to **37.5C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **35C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **5.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **9.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	1.85 kg (100%)	80 %	5

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Galena	5 g	60 min	12 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Stranda	Ale	Slant	50 ml	---

### Notes

- W zasadzie chodzi o to żeby sprawdzić co dają drożdże.  
Chcę uniknąć nieprzyjemnej goryczki - posmaku gumy i tym podobnych.  
Warka testowa z resztek, projektowany rozmiar warki - jak najniższy, w sensownych granicach, tak żeby wypić i rozdać bez problemów to co ewentualnie wyjdzie. Kontrola temperatury - jak przez noc przekonam sterownik do grzania.  
*Apr 12, 2020, 9:52 PM*