

Swojskie Ale Made In Poland Warka # 1

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.7**
- Style **English IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **12 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.4 liter(s)**
- Total mash volume **11.2 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **8.4 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **9.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (83.3%)	80 %	4
Grain	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (10%)	75 %	30
Adjunct	Płatki pszeniczne	0.1 kg (3.3%)	85 %	3
Adjunct	Jęczmień niesłodowany	0.1 kg (3.3%)	75 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	12 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	6 g	Fermentis

Notes

- Piwo nastawione 21.04.2018. Fermentowało w torbie termoizolacyjnej w temp. 18-19 C. Fermentacja spokojna, przez cały okres na jednym poziomie, można powiedzieć, że bark typowej fermentacji burzliwej. Piwo pracowało przez 19 dni. Ekstrakt początkowy to 13 blg. Po dwóch tygodniach złane na "cichą" - ekstrakt 4 blg. Zabutelkowane 10.05.2018 z 55 g cukru białego (syrop cukrowy z 250 ml wody). Blg

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

końcowe 1 blg.

Piwo będzie prawdopodobnie wytrawne. Mimo zacierania w dwóch temperaturach (docelowo miało być piwko z lekką słodową słodyczą), z uwagi na wadliwy termometr, piwo zacierało się o 3 C w mniejszej temperaturze i powstało więcej maltozy niż dekstryn.

May 13, 2018, 9:58 AM