

Smockowe

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **5.9**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **17 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **17.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **21.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **68 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.63 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25.5 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **70 min**

Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **74.6C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **68C**
- Sparge using **7.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **21.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Grain	Carahell	0.5 kg (9.1%)	77 %	26

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4.2 %
Boil	Amarillo	10 g	25 min	9.1 %
Boil	Citra	10 g	15 min	13.6 %
Boil	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Boil	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Boil	Citra	10 g	10 min	13.6 %
Boil	Simcoe	18 g	5 min	12.9 %
Boil	Mosaic	14 g	5 min	12 %
Boil	Citra	14 g	0 min	13.6 %
Boil	Amarillo	34 g	0 min	9.1 %
Boil	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	4.2 %
Dry Hop	Centennial	50 g	3 day(s)	10.2 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	---	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	3 g	Boil	10 min

Notes

- [14.04.2021] Receptura odtworzona po latach z Dziennika Piwowara z Browamatora.

Z notatnika:

"miejsce i data WROCŁAW, HORBACZEWSKIEGO 65/4 4.10.2014 r."

"jakieś uwagi? Piwo warzone z okazji nadchodzących narodzin małego szkraba Marty. Piwo z założenia ma być lekkie, bardzo mocno aromatyczne od chmieli amerykańskich, w sam raz na początek dla laików."

"piwo rozlane do BUTELEK"

"TEORETYCZNA GORYCZKA ok. 40 iBU"

"no i próbujemy :-)
WSPANIAŁE , DO POWTÓRZENIA !!!
Apr 14, 2021, 7:01 PM