

# Kubica Księżniczka I

---

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **54**
- SRM **3.9**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10 liter(s)**
- Total mash volume **13.3 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (45.2%)	80 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.32 kg (9.6%)	85 %	3
Grain	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (45.2%)	80 %	7

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	40 min	15.5 %
Aroma (end of boil)	Citra	8 g	10 min	12 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	8 g	10 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Cascade	8 g	10 min	6 %

## Yeasts

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

## Notes

- Filtracja pod zmniejszonym ciśnieniem z użyciem oplotu przyniosła częściowo zamierzony efekt. Sam proces filtrowania przebiegł niezmiernie szybko, pomimo niedociągnięć technologicznych oraz przekroczeniu możliwości taniego sprzętu. Zarówno brzeczka przednia jak i każda kolejna były mętne. Niestety przypalono też nieco śrutę podczas zacierania. Część słodu zmiksowano w blenderze z powodu braku śrutownika.  
*Jan 27, 2018, 11:19 PM*