#28 Pale Ale (#2 BIAB)

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **6.4 liter(s) / kg**
- Mash size **33.2 liter(s)**
- Total mash volume **38.3 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **33.2 liter(s)** of strike water to **67.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **3.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg *(96.5%)*	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.18 kg *(3.5%)*	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Admiral	15 g	60 min	14.3 %
Boil	Lomik	35 g	15 min	3.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	---

Notes

- 20:00 start, na 5kg słodu użyłem 30L (słód nie był cały zanurzony i trzeba było dolać dodatkowe 2L wody)
  22:03 - kosz w górę.
  23:48- chłodzenie
  00:04 - zlewanie do wiadra
  00:10 - koniec zlewania
  Mar 14, 2020, 9:58 PM
- 31.03.2020 piwo zlane do butelek z dodatkiem roztworu cukrowego 500ml wody oraz 130g cukru. 3.5g na 0.5l piwa.
  Blg końcowe 3.7... Piwo prawdopodobnie było za szybko zlane na cicha.

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

Końcówa z wiadra posiadała 10blg przed korektą refraktometru - nie mam pewności czy dobrze został wymieszany roztwór cukrowy.
Mar 31, 2020, 10:02 PM

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