Simple Ale

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **19**
- SRM **10.7**
- Style **Old Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **15 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.1 liter(s) / kg**
- Mash size **8.8 liter(s)**
- Total mash volume **11 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **80 min**

Mash step by step

- Heat up **8.8 liter(s)** of strike water to **70.5C**
- Add grains
- Keep mash **80 min** at **65C**
- Sparge using **8.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg *(93%)*	80 %	5
wsypać całość Pale i zmieszać z karmelem				
Grain	Strzegom Karmel 150	0.12 kg *(5.6%)*	75 %	150
Grain	Strzegom Barwiący	0.03 kg *(1.4%)*	68 %	1300

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	10 g	40 min	5.1 %
40 min (łącznie) najpierw dodać challenger ile zostało i resztę East Kent Goldings aż do 15 gram łącznie				
Boil	Challenger	5 g	40 min	7 %
Aroma (end of boil)	Fuggles	5 g	15 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Dry	100 g	Mangrove Jack's

Notes

- Najpierw zagotować tak z 25 l w warzelniku później wlać 9 l do garnka i wsypać słód. Następnie ostrożnie to przelać do wiadra z filtrem. Wysładzać wodą o temp. 76 C aż do 15 l w garnku. Gotować aż do wrzenia i wrzucić chmiel w woreczku. Łącznie gotować całość 40 min. później schłodzić itp.

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

Jun 30, 2022, 5:07 PM