Australian Hoppy Sprakling Ale

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **---**
- SRM **10.3**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **--- liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg *(42.3%)*	80 %	45
Liquid Extract	Brewkit Coopers Australian Pale Ale	1.7 kg *(42.3%)*	80 %	8
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	0.45 kg *(11.2%)*	80 %	35
Sugar	Glukoza refermentacja	0.17 kg *(4.2%)*	--- %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Dry Hop	Pacifica (NZ)	100 g	7 day(s)	4.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Cooper yeast gęstwa po bitterze	Ale	Slant	420 ml	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Pożywka Yeast GF	5 g	Primary	14 day(s)

Notes

- Zadane na gestwe po bitterze z dwoch paczek drozdzy 75%.

  POŻYWKA DLA DROZDZY 5g rozpuszczona

  Brzeczka napowietrzona przez trzęsienie fermentorem przez minute.

  Temp zadania 20-24C. Temp fermentacji 20-24C(start w pokoju o temp 20, finisz w 23). Jak rurka będzie zwalniała bulkać co kilkanaście minut dodać chmiel na dry hopping w nylonie. Czas fermentacji ok 14 dni w jednym pojemniku.
  Apr 24, 2023, 5:32 PM