

# sztosReceptura Wypok

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **56**
- SRM **5.6**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **8 %**
- Size with trub loss **24.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **30.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **74 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.1 liter(s)**
- Total mash volume **22.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (87.7%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Grain	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.5%)	75 %	150

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.5 %
Aroma (end of boil)	Cascade	20 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Citra	40 g	30 min	12 %
Whirlpool	Cascade	40 g	30 min	7.1 %
Dry Hop	Vic Secret	60 g	3 day(s)	15.6 %

## Notes

- Zacieranie:  
68->64 stopnie, bez mashoutu

Gotowanie:

60' - 10g Citra (zastąp magnum jak jesteś biedakiem, ja zużywałem resztki)

10' - 10g Amarillo

whirlpool: (30 minut w temp. poniżej 75 stopni)

20g Citra + 20g Amarillo

na cichą:

30g Vic Secret

docelowo wychodzi 12l, 11blg, 36IBU. Stosunek IBU/SG 0,36. Przefermentujcie to neutralnymi grzybami, najlepiej US-05

Feb 6, 2019, 9:26 AM