

## 33 Ale light

---

- Gravity **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **55**
- SRM **3.1**
- Style **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **31.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **38 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	45 g	90 min	13.5 %
Dry Hop	Citra	15 g	9 day(s)	12 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
mieszanina 04 i 05	Ale	Slant	50 ml	na 22l
mieszanina 04 i 05	Ale	Slant	10 ml	na 6,5l

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	kandyzowana skórka cytryny	100 g	Boil	20 min

### Notes

- Zakwaszenie kwasem fosforowym do 5ph, 1 łyżeczka gipsu płaska, 0,3 łyżeczki chlorku wapnia, 15min w 65°, podgrzanie do 72 zostawione na godzinę, podgrzanie do 78° i wysładzanie. Ostudzone do 25°C rozlane na 2 wiadra 1- 22l browamator, 2-6,5l castorama. Zadana gestwa po warce 3l, do wiadra 22l- 50ml, do wiadra 7,5l- 10ml.  
*Nov 26, 2017, 11:54 PM*
- Przy zlewaniu na cichą trochę śmierdziało, ciężko by się to piło gdyby nie chmielenie na cichej, Po nachmileniu citra przykryła wady, szafu nie ma, ale piję się całkiem przyjemnie.  
*Dec 22, 2017, 6:18 PM*