

# Bielskie

---

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.8**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.4 liter(s)**
- Total mash volume **19.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4 kg (83.3%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.4%)	79 %	16
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6.3%)	75 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	12 g	50 min	10 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	15 g	50 min	4 %
Boil	Sladek	50 g	1 min	6.8 %

## Notes

- Do fermentacji poszło 21 l (12-13 BLG). Drożdże US-05 zadano 19.11.2017r. rano. Odfermentowało do 5 BLG (przez kilka dni nie spadało). Zabutelkowano 13.12.2017r. po dodaniu 140 g cukru, rozpuszczonego w 1 l wody (40 butelek). Po miesiącu nasycenie ok - dosyć wysokie. Ale piwo nie ucieka z butelki. Goryczka delikatna, przyjemna.  
*Nov 18, 2017, 9:55 PM*