

## Domowe

---

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **19**
- SRM **4.9**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	6 kg (85.7%)	75 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.3%)	75 %	5

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lubelski	25 g	25 min	6 %
Boil	Hallertauer	15 g	15 min	5.2 %
Boil	Lubelski	15 g	15 min	6 %

### Notes

- BLG 20 po gotowaniu dolano 2,5 l wody 5l do damy ok 3,5l razem i 2 do słoika ok 15l razem

czyli startowano z 18-19 + sól, po słodowaniu odfiltrowano ok 12l dolano 6 l wrzątku do płukania słodu.  
po gotowaniu zostało ok 15l.

czyli wody poszło łącznie 26-28l wyjdzie 17-20l nastaw zobaczymy ile butelek

Apr 28, 2024, 8:03 PM