

Grill beer

- Gravity **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **17**
- SRM **3.2**
- Style **Cream Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21.75 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.8 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.5 liter(s)**
- Total mash volume **16.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale	2.75 kg (66.3%)	--- %	6.3
Grain	Płatki kukurydziane	0.9 kg (21.7%)	--- %	0.5
Grain	Płatki ryżowe	0.5 kg (12%)	--- %	0.7

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Willamette	30 g	60 min	5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc	1.25 g	Boil	15 min
Fining	Żelatyna spożywcza	4 g	Secondary	3 day(s)

Notes

- Oryginalny przepis: <https://www.homebrewtalk.com/threads/cream-of-three-crops-cream-ale.66503/>

Link do surowców:

Słód pale ale (3x1kg): <https://twojbrowar.pl/pl/podstawowe/810-slod-pale-ale-1-kg-strzegom.html>

Płatki kukurydziane (2x0,5kg): <https://twojbrowar.pl/pl/specjalne/589-platki-z-kukurydzy-flaked-maize.html>

Płatki ryżowe(0,5kg): <https://twojbrowar.pl/pl/specjalne/588-platki-ryzowe-rice-flakes.html>

Chmiel Willamette (50g): <https://twojbrowar.pl/pl/aromatyczny/458-willamette-50g-usa-chmiel-granulat.html>

Drożdże US-05 (1x): <https://twojbrowar.pl/pl/drozdze-suche/115-fermentis-safale-us-05.html>

Whirlfloc (12 tab.): <https://twojbrowar.pl/pl/dodatki-piwowarskie/2359-whirlfloc-t-125g-5-tabletek.html>

Koszt surowców: 53 zł (policzyłem pół whirlfloc)

May 9, 2020, 4:08 PM