

OSTATEK

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **10.7**
- Style **Belgian Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.9 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **25 min**
- Temp **72 C**, Time **50 min**

Mash step by step

- Heat up **9.9 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **25 min** at **64C**
- Keep mash **50 min** at **72C**
- Sparge using **12.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.65 kg (80.3%) | 85 % | 7 |
| Grain | BREWFERM - Cara Crystal | 0.14 kg (4.2%) | 80 % | 120 |
| Grain | Weyermann - Abbey Malt | 0.24 kg (7.3%) | 80 % | 45 |
| Grain | Weyermann - CaraBelge | 0.27 kg (8.2%) | 74 % | 34 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------------|--------|--------|------------|
| Boil | Brewers Gold | 15 g | 55 min | 7.6 % |
| Boil | Cascade | 45 g | 5 min | 6 % |
| Boil | Styrian Golding | 20 g | 10 min | 3.6 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------|------|------|--------|------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Dry | 10 g | Danstar |

Notes

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- Przepis na podstawie Belgian Pale Ale - Dori
Zasyp g19.25
Przerwy wydłużone o 5 min (stare składniki) , gotowanie podobnie.

I warka przy użyciu filtratora z oplotu (0,5m).

Błąd : Przy przejściu z pierwszej przerwy do drugiej przegrzana warka na 78 stopni.. dezaktywacja enzymów ? Potem przerwa liczona od tej temperatury - 65min. Rozbieżne wskazania termometrów...

MashOut 78-80 stopni,

Start filtracji 21.45.

Gotowanie start 22.15

Zadanie drożdzy - 0.33

Objętość końcowa 16L

BLG - ok. 12

Fermentacja burzliwa 25.07-5.08.

BLG przy zlewaniu na cichą - 2.

Jul 24, 2016, 7:19 PM