

# Pale Ale

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **5.3**
- Style **Blonde Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **18.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **11.8 liter(s)**
- Total mash volume **15.7 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (89.2%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (7.6%)	79 %	22
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.125 kg (3.2%)	75 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Iunga	25 g	60 min	9.5 %
Dry Hop	Sybilla	30 g	7 day(s)	3.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	100 ml	Fermentis

## Notes

- 14.03.2018  
12 litrów wody podgrzane do temperatury 71°C  
Po wyłączeniu palnika dodane słody - temperatura po dodaniu 66°C  
Po 15 minutach temperatura spadła do 64°C, podgrzane do 67°C.  
Po 55 minutach zacierania temperatura spadła do 65°C  
Wygrzew do 76°C  
30 minut - ułożenie złoża  
Woda do wysładzania - temperatura około 72°C  
Po wysładzaniu trochę ponad 18 litrów  
Gotowanie 60 min  
25g Jungi na 60 min w woreczku  
Chłodzenie:  
Garnek na balkonie (około 5°C) przez 3 godziny, przelane do fermentora i pozostawione na balkonie na noc  
Brzeczka nastawna - 15,5l  
Rano dodane drożdże z gęstwy - US-05  
15.04.2018  
Rozlane do butelek - 30 butelek  
70g cukru do refermentacji  
Mar 14, 2018, 3:18 PM