

Tani Ciemny Ale

- Gravity **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **42**
- SRM **24.3**
- Style **Old Ale**

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 **15 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (27.9%)	90 %	24
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	2.4 kg (39.3%)	90 %	150
Sugar	cukier	2 kg (32.8%)	100 %	1

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	60 min	11.4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Notes

- Zagotować z 10 l wody. Cukier dodać pod koniec fermentacji burzliwej.
Chłodzenie: Uzpełnić zimną wodą do 20 l.
Ferm. burzliwa 21 dni w temp 15 C.
Ferm. cicha 7 dni.
Refermentacja 14 dni
Aug 16, 2019, 11:42 PM