

warka 3

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **10.2**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.8 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19.3 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|--------------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Liquid Extract (LME) - Pale | 1.7 kg (45.9%) | 80 % | 16 |
| Liquid Extract | Liquid Extract (LME) - Pale | 1.7 kg (45.9%) | 80 % | 16 |
| Sugar | karmel | 0.3 kg (8.1%) | 100 % | --- |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|--------|------------|
| Boil | Herkules | 20 g | 35 min | 18 % |
| Aroma (end of boil) | Cascade | 20 g | 25 min | 7 % |
| Aroma (end of boil) | Chinook | 20 g | 25 min | 13 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------------|------|------|--------|------------|
| Gozdawa Pure Ale Yeast 7 | Ale | Dry | 10 g | gozdawa |

Notes

- 300g cukru trzcinowego karmelizowane z wodą.
ekstrakty gotowane częściowo, Chmiel + 1 ekstrakt w garnku 8 l, drugi ekstrakt w garnku 5 l. całość uzupełniona kranową z prysznicą w celu napowietrzenia brzezki
chmiel herkules szyszka, gotowany 35 min w worku muslinowym. wyjęty przed
chmielem aromatycznym, pelet,
zmierzona wartość BLG 15
drożdże uwodnione w brzezce ruszyły natychmiast.
Nov 30, 2016, 7:52 PM