

# Warsztaty Warszawa 18.07.2021

---

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **2.9**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.8 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **11.8 liter(s)**
- Total mash volume **15.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **11.8 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Sparge using **17.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilznieński	3.5 kg (88.6%)	81 %	3
Grain	Pszeniczny	0.3 kg (7.6%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.15 kg (3.8%)	60 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	25 g	60 min	11.1 %
Boil	Cascade	25 g	15 min	5.4 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	25 g	2 min	11.1 %
Aroma (end of boil)	Cascade	25 g	2 min	5.4 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	2 day(s)	11.1 %

## Notes

- Brzeczka przednia: 13,3 blg (ale.. zmierzone przy 90 stopniach po ok 20-30 min podgrzewania, zatem mogło być mniej , ok 12,8-13 )

Po gotowaniu: 17 litrów brzeczki nastawnej (ok 1 l strat) ok 14,3 BLG

Nastawione: 19.07. (US -05)

Start fermentacji: 20.07.

Temperatura fermentacji: 18 - 23/24

3.08 pomiar BLG = 3,4

6.08. zlane na cichą

CHMIEL NA ZIMNO:  
noc z 17.09 na 18.09.  
50g Mosaic

BUTELKOWANIE  
noc z 20.09. na 21.09.  
95g cukru w 650 ml wody  
ok 16 litrów (ok 1l straty)  
BLG = 1,9 (!)  
ALK ok 6,5%  
*Jul 20, 2021, 12:47 AM*