

# #1 Ciemne a'la ABIPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **62**
- SRM **36.5**
- Style **American Brown Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.2 liter(s)**
- Total mash volume **17.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **55 min**
- Temp **74 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **13.2 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **55 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **74C**
- Sparge using **11.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (45.5%)	80 %	5
Grain	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.7%)	80 %	4
Grain	Strzegom Karmel 600	1 kg (22.7%)	85 %	601
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Boil	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	Citra	30 g	0 min	12 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Other	Mech irlandzki	4 g	Boil	15 min
-------	----------------	-----	------	--------

## Notes

- 2018-06-10-Dodano 90 g glukozy rozpuszczonej w 200ml wody do nagazowania około 2.3 i zlane do butelek na re fermentacje, przy zlewaniu wyszło goryczkowe, bardzo delikatnie czuć DMS.  
2018-06-17-Próba po tygodniu karmelowo -kawowe, dosyć mocne w smaku, czuć delikatnie alkohol, spora piana długo utrzymująca się, zostaje oleisty osad na szklance po zamieszaniu,goryczka i aromat jest ale mogło by być chmielone na zimno dodatkowo dla lepszego aromatu.  
*Jun 11, 2018, 3:03 PM*