

## #13 Afrykańsko-angielski mleczak

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **50**
- SRM **9**
- Style **Specialty Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **18.9 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **21.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **21.6 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal	3.4 kg (100%)	81 %	26

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	U1/108 RPA	20 g	60 min	17.7 %
Boil	Bramling Cross UK 2017	10 g	30 min	6 %
Aroma (end of boil)	Bramling Cross UK 2017	10 g	10 min	6 %
Dry Hop	Bramling Cross UK 2017	30 g	5 day(s)	6 %
Dry Hop	U1/108 RPA	30 g	5 day(s)	17.7 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	30 ml	FM

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	500 g	Boil	10 min

### Notes

- 13.4 BLG / 4.9% przed dodaniem laktozy

W aromacie kwiaty, miód, gruszka i czarna porzeczka. W smaku miód, czarna porzeczka, agrest i toffi. Leciusiańko - gdzieś na granicy wyczuwalności - kwaskowe czarną porzeczka, piwo dość niepokorne, ale urocze - ot, taki niesforny brzdąc, co to stłukł ci szybę, ale nie masz sumienia na niego nakrzyć. Goryczka niemal niewyczuwalna, mimo iż teoretycznie IBU 47. FENOMENALNE.  
*Jul 3, 2018, 8:33 AM*