

#29 Polish Pale Ale

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **6.1**

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 **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **6 liter(s) / kg**
- Mash size **31.5 liter(s)**
- Total mash volume **36.8 liter(s)**

Steps

- Temp **74 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **31.5 liter(s)** of strike water to **78.5C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **74C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **-0.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (95.2%)	80 %	5
Grain	Słód Karmelowy	0.25 kg (4.8%)	76 %	100

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	30 g	60 min	7 %
Boil	Lublin (Lubelski)	70 g	10 min	4 %

Notes

- brzeczka początkowa 10 blg, końcowa 15blg, dołanie wody na 1.045 grav
Mar 22, 2020, 12:23 AM
- Eksperyment z drożdżami, zlałem citra IPA do drugiego fermentora bez drożdży a to piwo przelałem do fermentora z drożdżami po IPA. Wnioski eksperymentu - piwo odfermentowało i złapało parę nutek z citry, natomiast ukradło sporą część piwa (ok 2L). Lepiej zadawać samą gęstwę.
Mar 22, 2020, 11:35 AM
- 31.03.2020 - zlanie piwa na cichą, do tej pory odfermentowało do 1.015 czyli 3.9 BLG
04.04.2020 - 1.013
07.04.2020 - 1.013 (przed korektą REFRAKTOMETRU 1.025), OG bez zmian, złane piwo do butelek.
ABV 4.3% Odfementowanie 71.1%
Mar 31, 2020, 11:00 PM