

#4 Amerykański Pies - Z02-A04-11/2017

- Gravity **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **61**
- SRM **6.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **10 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **10.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.3 liter(s) / kg**
- Mash size **6.9 liter(s)**
- Total mash volume **9.9 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (83.3%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.35 kg (11.7%)	79 %	16
Grain	Weyermann - Carapils	0.15 kg (5%)	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	15 g	60 min	13 %
Boil	Chinook	5 g	30 min	13 %
Boil	Chinook	5 g	15 min	13 %
Boil	Amarillo	8 g	1 min	9.5 %
Boil	Cascade	8 g	1 min	6 %
Dry Hop	Amarillo	12 g	4 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Cascade	12 g	4 day(s)	6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Slant	60 ml	---
Zebrana z warki #3. Pierwsze pokolenie.				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	8 g	Mash	70 min

Notes

- Zacierane w około 71 stopniach przez błąd pomiaru lub zepsuty termometr.
Chłodzenie w płaszczu wodnym do ok. 50 stopni, następnie na wolnym powietrzu do 22 stopni (całość około

4h).
Nov 21, 2017, 5:37 PM