

#8 Tani Ale z ekstraktu słodowego

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **8**
- SRM **7.1**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.4 liter(s)**
- Boil time **40 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.5 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (45.9%)	80 %	45
Grain	Płatki owsiane	1 kg (27%)	85 %	3
Sugar	glukoza	1 kg (27%)	100 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Dry Hop	Lublin (Lubelski)	14 g	7 day(s)	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Dry	10 g	---

Notes

- Ekstrakt gotowany z glukozą. W oddzielnym garnku zagotowana "herbatka" z chmielu przez 20 minut, potem przefiltrowane do brzeczki. Płatki owsiane w przerwie tmp 68% 20 minut potem ciecz zlane do brzeczki. Schłodzone do 30°C i dodane drożdże (tmp za wyskosa o 3°C, natomiast drożdże ruszyły mimo tej różnicy w tmp). Po tygodniu piwo zlane na cichą i dodany chmiel na zimno.

Startowo w wiadrze było 23L po zlanu na cichą wyszło ok 19L. Drożdże dużo zabrały :/
Oct 28, 2018, 3:42 PM