

#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 zlaniu na cichą wyszło ok 19L. Drożdże dużo zabrały :/
Oct 28, 2018, 3:42 PM