

British Pale Ale

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **5.4**
- Style **Belgian Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.25 liter(s) / kg**
- Mash size **13 liter(s)**
- Total mash volume **17 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **69 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **13 liter(s)** of strike water to **74.2C**
- Add grains
- Keep mash **69 min** at **67C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **16.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	3.8 kg (95%)	80 %	6
Grain	Carahell	0.2 kg (5%)	77 %	26

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Kent Goldings	23 g	60 min	5.5 %
Boil	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Boil	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

Notes

- Zacieranie w 13l wody.
Trzymać w 67-68°C aż do negatywnej próby jodowej. Podgrzać do 76°C i filtrować.
Wysładzać tak by uzyskać 22 litry brzezki.

Chmienie (gotować 65 minut):

- 20g Kent Goldings w 5 mnucie gotowania,
- 20g Fuggles 15 przed końcem gotowania,

-10g Fuggles 5 minut przed końcem gotowania.

Fermentacja burzliwa - 19-21°C przez 7 dni, cicha 19-21* przez 14 dni, butelkować z użyciem glukozy (130g). Refermentacja 19-21°C przez co najmniej 2 tygodnie. Leżakować poniżej 15°C przez 1-2 tygodnie.
Nov 19, 2015, 9:28 PM