

Jucy Strong Pale Ale 13*BLG w kociołku Hopfengott 15L

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **11.9 liter(s)**
- Total mash volume **15.3 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **75 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **11.9 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **75C**
- Sparge using **7.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Maris Otter Malt	2 kg (58.7%)	81 %	5.9
Grain	Vienna Malt	0.6 kg (17.6%)	78 %	5.5
Grain	Platki owsiane	0.5 kg (14.7%)	60 %	2
Grain	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (5.9%)	78 %	20
Grain	Weyermann - Carapils	0.11 kg (3.2%)	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	5 g	50 min	9.9 %
Boil	Mosaic	5 g	50 min	12.8 %
Aroma (end of boil)	Centennial	10 g	10 min	9.9 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	10 g	10 min	12.8 %
Aroma (end of boil)	Centennial	20 g	0 min	9.9 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	20 g	0 min	12.8 %
Dry Hop	Centennial	30 g	3 day(s)	9.9 %
Dry Hop	Mosaic	30 g	3 day(s)	12.8 %

Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Dry	10 g	Lallemand

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	pożywka/odżywka dla drożdży	10 g	Boil	10 min

Notes

- Fermentacja Burzliwa — 19 °C — 5 dni oraz podnoszenie temperatury przez ostatnie 3 dni burzliwej o 1°C do 22 °C

Nagazowanie: 2.4 CO2-vol

Profil wody

Ca2+ 101

Mg2+ 15

Na+ 31

Cl- 89

SO42- 159

HCO3- 108

May 30, 2021, 5:49 PM

- ORYGINALNY PRZEPIS:

BrewZilla / RoboBrew 35L

75% wydajność

Objętość warki: 19 L

Czas gotowania: 60 min

Woda do zacierania: 20.04 L

Woda do wysładzania: 6.38 L

Całkowita ilość wody: 26.42 L

Objętość przed gotowaniem: 23.83 L

Gęstość przed gotowaniem: 1.046

Podsumowanie

Gęstość początkowa: 1.053

Gęstość końcowa (Ustalona): 1.007

IBU (Tinseth): 40

BU/GU: 0.76

Kolor: 9.5 EBC

Zacieranie

Mash 1 — 65 °C — 60 min

Mash Out — 75 °C — 10 min

Słody (4.431 kg)

2.659 kg (60%) — Muntons Maris Otter Malt — Ziarno — 5.9 EBC

753 g (17%) — Castle Malting Chateau Vienna — Ziarno — 5.5 EBC

665 g (15%) — Oats, Flaked — Ziarno — 2 EBC

222 g (5%) — Castle Malting Chateau Cara Blond — Ziarno — 20 EBC

133 g (3%) — Carapils/Carafoam — Ziarno — 4 EBC

Chmiele (200 g)

25 g (13 IBU) — Centennial 8.5% — Gotowanie — 10 min

25 g (18 IBU) — Mosaic 12% — Gotowanie — 10 min

25 g (4 IBU) — Centennial 8.5% — Aromat — 20 min hopstand @ 80 °C

25 g (6 IBU) — Mosaic 12% — Aromat — 20 min hopstand @ 80 °C

50 g — Centennial 8.5% — Chmiel na zimno — 3 dni

50 g — Mosaic 12% — Chmiel na zimno — 3 dni

Whirlpool / hop stand w 80 °C

Dodatki

1 szt — Yeast Nutrients — Gotowanie — 10 min

Drożdże

1 opak — Lallemand Verdant 75%

Fermentacja

Burzliwa — 19 °C — 5 dni

Burzliwa — 22 °C (podnoszenie temperatury przez 3 dni) — 3 dni

Nagazowanie: 2.4 CO₂-vol

Profil wody

Ca²⁺

101

Mg²⁺

15

Na⁺

31

Cl⁻

89

SO₄²⁻

159

HCO₃⁻

108

May 30, 2021, 5:49 PM

- WARTO SPRÓBOWAĆ TEN PRZEPIS W WERSJI NA 40 minut GOTOWANIA. ZMIENIA SIĘ TEKSTURA PIWA
May 30, 2021, 5:49 PM
- Przed samym momentem zagotowania się brzeczki powstaje gęsta, kremowa piana. Warto jej nie usuwać tylko wmieszać z powrotem w brzeczke. To proteiny, które mają w sobie również smak.
May 30, 2021, 5:49 PM
- Zamiast drożdży Verdant IPA można użyć US-05.
W idealnych warunkach gęstość początkowa to około 13.1BLG
a gęstość końcowa 2.1BLG
May 30, 2021, 5:50 PM