

Kubica Księżniczka I

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **54**
- SRM **3.9**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10 liter(s)**
- Total mash volume **13.3 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (45.2%) | 80 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.32 kg (9.6%) | 85 % | 3 |
| Grain | Briess - Pale Ale Malt | 1.5 kg (45.2%) | 80 % | 7 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|------------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 40 min | 15.5 % |
| Aroma (end of boil) | Citra | 8 g | 10 min | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Amarillo | 8 g | 10 min | 9.5 % |
| Aroma (end of boil) | Cascade | 8 g | 10 min | 6 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Notes

- Filtracja pod zmniejszonym ciśnieniem z użyciem oplotu przyniosła częściowo zamierzony efekt. Sam proces filtrowania przebiegł niezmiernie szybko, pomimo niedociągnięć technologicznych oraz przekroczeniu możliwości taniego sprzętu. Zarówno brzeczka przednia jak i każda kolejna były mętne. Niestety przypalono też nieco śrutę podczas zacierania. Część siodu zmiksowano w blenderze z powodu braku śrutownika.
Jan 27, 2018, 11:19 PM