

# Niemiecki Ale

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **7.5**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **34 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **35.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **43 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **20.1 liter(s)**
- Total mash volume **28.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	6 kg (74.5%)	80 %	5
Grain	Strzegom Pszeniczny	1.25 kg (15.5%)	81 %	6
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.75 kg (9.3%)	75 %	30
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.6%)	68 %	1200

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	50 g	60 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US	Ale	Dry	11 g	Safe ale

## Notes

- -nie napowietrzamy brzeczki przed zadaniem probiotyku
- -zakwasić brzeczke do poziomu 4,5 pH
- -chmienie przed kwaszeniem na 5 IBU
- - gotowanie min 15min
- - po 24h sprw. Poziom pH 3,8 - 3,3 można zakończyć zakwaszenie i gotować brzeczke
- - drugie gotowanie klasyczne 60 min.
- - napowietrzanie i zadanie drożdzy docelowych US-05
- -chmienie po zakwaszeniu: ? Bardziej na aromat niż goryczke

l. plantarum (swanson) l. casei (biotyk)  
Apr 15, 2021, 8:19 PM