

# Pale ale - Marynka + Willamette z własnej uprawy #17

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **43**
- SRM **4.4**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.5 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **12.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                 | Amount        | Yield | EBC |
|-------|----------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilznieński | 5 kg (76.9%)  | 80 %  | 4   |
| Grain | Płatki owsiane       | 0.5 kg (7.7%) | 60 %  | 3   |
| Grain | Pszeniczny           | 1 kg (15.4%)  | 85 %  | 4   |

## Hops

| Use for   | Name            | Amount | Time   | Alpha acid |
|-----------|-----------------|--------|--------|------------|
| Boil      | Marynka szyszka | 45 g   | 60 min | 10 %       |
| Whirlpool | Willamette      | 55 g   | 0 min  | 5 %        |
| Whirlpool | Citra           | 20 g   | 0 min  | 12 %       |
| Whirlpool | Kohatu          | 35 g   | 0 min  | 5.8 %      |

## Yeasts

| Name        | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale  | Dry  | 11 g   | Fermentis  |

## Notes

- Dodanie drożdży 8.05.2022  
Wyszło 19 litrów o ekstrakcie 17,5 BLG, zredukowałem do 14 BLG, ostatecznie wyszło 24 litry brzeczki.  
Po gotowaniu w smaku nie czuć wysokiej goryczki, jest bardzo umiarkowana.  
Odstawione do piwnicy, temperatura ok. 17-18°C  
Temperatura fermentacji była jednak ok. 20°C

Butelkowanie 23.05.2022 blg końcowe 3,5. 23 litry.  
Glukoza do refermentacji 155g + 8g Wit. C  
*May 8, 2022, 1:21 PM*