

# Polski Tani Ale

- Gravity **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **10**
- SRM **3.5**
- Style **Old Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy JASNY	1.7 kg (63%)	80 %	6
Zagotować z 5l wody. Gotować 60 min z chmielem. Chłodzenie: Uzupełnić zimną wodą do 10l.				
Sugar	cukier	1 kg (37%)	100 %	0
Dodać pod koniec gotowania				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %

## Yeasts

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

## Notes

- Tanie, proste, dla nie wymagających znajomych. Cel 6% Alc

Ferm. burzliwa 20 dni w temp 15 C.

Ferm. cicha 7 dni.

Refermentacja 14 dni

Apr 14, 2016, 10:07 AM