

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