

American light Ale

- Gravity **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **10**
- SRM **2.9**
- Style **Lite American Lager**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **21.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **12.6 liter(s)**
- Total mash volume **16.2 liter(s)**

Steps

- Temp **75 C**, Time **60 min**
- Temp **79 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **12.6 liter(s)** of strike water to **82.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **75C**
- Keep mash **5 min** at **79C**
- Sparge using **17.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (50%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	0.7 kg (19.4%)	85 %	4
Grain	Briess - Carapils Malt	0.6 kg (16.7%)	74 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (13.9%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %

Notes

- brzeczka w trakcie filtracji mocno mętna i gładka. nie szło jej wyklarować. problemy z filtracją i ratowanie się łuską orkiszową.
chmiel pachnie pięknie.
28.10 zlanie na cichą + 50 g Nelsona+ 400 g laktozy. Odfermentowanie z 9,5 do 6 Plato
Oct 23, 2017, 8:02 PM