

Amarykańskie chmiele

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.9**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.4 liter(s)**
- Total mash volume **23.2 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **17.4 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Sparge using **16.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (86.2%)	80 %	4
Grain	Monachijski	0.5 kg (8.6%)	80 %	16
Grain	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.2%)	75 %	30

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Warrior	15 g	60 min	18.5 %
Boil	Centennial	30 g	3 min	8.5 %

Notes

- 12.05.2018r.
Zacieranie na lenia - 65 st. C, 60 min.
Woda do zacierania - 16 l
Woda do wysładzania - niecałe 20 l. Prawie do nitu w garze.

Mech irlandzki na 10 min. przed końcem warzenia - 5 g.

Filtracja na gorąco za pomocą wężyka z filtrem prosto do fermentora.

Drożdże US-05 zadane rano po wystudzeniu brzeczeki.

Zlane dopiero 14.07.2018r. Wyszło 1 BLG.
Cukier (75 g) rozpuszczony w litrze wody.
Wyszło 40 butelek.
May 12, 2018, 10:33 PM