

#1 Oktawia Blonde Ale (zainspirowane Blonde Ale z alepiwo.pl)

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Style **Blonde Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20.5 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **21.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **15 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **44C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **16 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	3.5 kg (68%)	82 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	1.5 kg (29.1%)	83 %	5
Grain	Aromatic Malt	0.1 kg (1.9%)	78 %	51
Dry Extract	Dry Extract (DME) - Extra Light	0.05 kg (1%)	95 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Oktawia	20 g	60 min	7.8 %
Boil	Oktawia	10 g	30 min	7.8 %
Boil	Oktawia	5 g	10 min	7.8 %

Yeasts

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

Notes

- Suchy ekstrakt z Gozdawy dodany do startera.
Starter 100g/L

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Policzono 50g bo część startera pójdzie na piwo resztkowe.

Przepisu z alepiwo.pl nie znam. Kombinuję z tym co mam.

Jan 4, 2019, 9:57 PM

- Nie robić wg tego przepisu. Zbyt goryczkowe a za mało aromatyczne.
Robienie startera z sucharów wynikało z braku wiedzy.
No chill i fakt, że zapomniałem oddzielić chmielin sprawił, że była duża goryczka

Poprawić:

* temperatury zacierania

** zrezygnować z pszenicznego słodu i może zrobić Pale Ale infuzyjnie 68C

* nie robić startera z sucharów (brak wiedzy)

* zmienić schemat chmielenia na bardziej aromatyczny -> np. 20g goryczka, 40 hopstand, 50g na zimno 2dni

* nie pomylić sładów (patrz karmelowy 30 zamiast aromatic)

* schłodzić by uniknąć DMS

To pierwsza warka więc ilości błędów nie ma się co dziwić.

Apr 18, 2019, 2:24 PM