

## #34 brzoskwiowy Pale Ale single hop Zula

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Style **American Pale Ale**

### 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 **28.1 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **5.5 liter(s) / kg**
- Mash size **29.2 liter(s)**
- Total mash volume **34.5 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **29.2 liter(s)** of strike water to **72.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **4.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.1 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilznieński	2 kg (37.7%)	81 %	4
Grain	Monachijski	0.85 kg (16%)	80 %	16
Grain	Pszeniczny	0.45 kg (8.5%)	85 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (37.7%)	80 %	5

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	zula	10 g	60 min	7 %
Boil	zula	10 g	20 min	7 %
Boil	zula	40 g	10 min	7 %
Dry Hop	zula	40 g	3 day(s)	7 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Slant	100 ml	---

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Brzoskwinie pulpa	480 g	Primary	7 day(s)

## Notes

- OG po zacieraniu 1.033 ( 9BLG )  
OG koncowe 1.045

18 maja:

przeniosłem fermentor z kuchni dolnej 16'C do kuchni na górę 18'C. FG 1.009, następnie dodałem 480g pulpy z brzoskwiń.

27 maja:

zlane piwo na cichą przez woreczek z drobną siatką. 1.023 po korekcie 1.009

1 czerwca:

Dodanie 40g chmielu Zula chmielenie na zimno, w temp 5'C na 3~4 dni.

04.06.2020 - piwo zlane do butelek FG 1.009

*May 9, 2020, 1:14 AM*