

## #74 Modern Drinking & #75 Marynka Pale Ale

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **23 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **40 %/h**
- Boil size **36.1 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.6 liter(s)**
- Total mash volume **30.2 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Bydgoszcz Pale Ale malt	7.2 kg (95.4%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.35 kg (4.6%)	78 %	4

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Oslo	Lager	Liquid	1600 ml	---

### Notes

- Warzenie - 30.10.2020  
Chmielenie z EC SH Citra dla obu piw  
Zacieranie - 66,5°C  
Marynka - 14,5l 14,8 brix  
Mosaic - 13l 15.3 brix  
FG - 7,5 brix

Marynka 5.9%, 80% att  
Mosaic 6,5%, 84% att

Dzień 1 - 18°C piwo, 17°C otoczenie  
Dzień 2 - 18,4°C piwo, 17°C otoczenie - pierwsze zaobserwowane oznaki fermentacji o 7 rano, 17:00 modern drinking wychodzi przez bulkę  
Dzień 3 - 18,4°C, otoczenie 17,2°C  
Dzień 4 - marynka 18,5°C, modern 18°C, otoczenie 17,4°C; chmiel na bio  
Dzień 5 - 17,8°C, piwo przenoszone do pokoju  
Dzień 6 - 19,8°C  
Dzień 7 - 21,3°C chmiel + wit c Marynka odfermentowanie 67,36%; Mosaic 57,82%  
Dalej temperatura wahała się pomiędzy 20-22°C  
20.11.2020 - chmiel na CC  
21.11.2020 - butelkowanie

SMAK:

butelkowanie: Marynka zielowo, wyraźna fajna goryczka, Mosaic grejpfrut soczysty w aromacie i w smaku.  
Nov 1, 2020, 1:13 PM