

Australian Hoppy Sprakling Ale

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **10.3**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|-------------------------------------|-----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (42.3%) | 80 % | 45 |
| Liquid Extract | Brewkit Coopers Australian Pale Ale | 1.7 kg (42.3%) | 80 % | 8 |
| Liquid Extract | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 0.45 kg (11.2%) | 80 % | 35 |
| Sugar | Glukoza refermentacja | 0.17 kg (4.2%) | --- % | --- |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------------|--------|----------|------------|
| Dry Hop | Pacifica (NZ) | 100 g | 7 day(s) | 4.8 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------------|------|-------|--------|------------|
| Cooper yeast gęstwa po bitterze | Ale | Slant | 420 ml | --- |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|------------------|--------|---------|-----------|
| Other | Pożywka Yeast GF | 5 g | Primary | 14 day(s) |

Notes

- Zadane na gestwe po bitterze z dwóch paczek drożdzy 75%.

POŻYWKĄ DLA DROZDZY 5g rozpuszczona

Brzeczka napowietrzona przez trzęsienie fermentorem przez minute.

Temp zadania 20-24C. Temp fermentacji 20-24C(start w pokoju o temp 20, finisz w 23). Jak rurka będzie zwalniała bulkać co kilkanaście minut dodać chmiel na dry hopping w nylonie. Czas fermentacji ok 14 dni w jednym pojemniku.

Apr 24, 2023, 5:32 PM