

## Down Under Pale Ale 2

---

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **40**
- SRM **5.7**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.4 liter(s)**
- Total mash volume **25.8 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **19.4 liter(s)** of strike water to **73.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **16.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Castle Malting - Pale Ale	4 kg (62%)	80 %	8
Grain	Viking Pilsner malt	1.5 kg (23.3%)	82 %	4
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.7%)	75 %	30
Grain	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.9%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Ella (AUS)	35 g	30 min	14.6 %
Boil	Ella (AUS)	15 g	10 min	14.6 %
Aroma (end of boil)	Vic Secret	20 g	0 min	16.3 %
Dry Hop	Vic Secret	80 g	4 day(s)	16.3 %

### Yeasts

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

hazy daze	Ale	Slant	100 ml	yeast bay
-----------	-----	-------	--------	-----------

## Notes

- 40g chmielu Vic Secret wrzuciłem w 2gim dniu fermentacji burzliwej, 40g na zimno na ostatnie 3 dni  
Temperatura fermentacji:

1 dzień - 17 stopni  
2 dzień - 18 stopni  
3 dzień - 19 stopni  
4 dzień - 20 stopni  
5 dzień - 21 stopni  
6 dzień - 21 stopni  
7 dzień - 22 stopnie  
8 dzień - 23 stopnie  
9 dzień - 24 stopnie  
10 dzień - 25 stopni

Pierwsza warka na US-05nznacznie lepsza , większa owocowość. Warka na hazy daze w smaku łodygowata  
*Mar 20, 2019, 5:32 PM*