

Gozdawa Golden Ale

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Style **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|--------------------------------|--------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Gozdawa Golden Ale (brewkit) | 1.7 kg (50%) | 80 % | --- |
| Liquid Extract | Gozdawa ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (50%) | 80 % | --- |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|----------|------------|
| Dry Hop | Lublin (Lubelski) | 50 g | 5 day(s) | 4 % |
| Dry Hop | Sybilla | 50 g | 5 day(s) | 3.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 10 g | --- |

Notes

- 13.02.2017
Brewkit i ekstrakt dodany do zagotowanej wody (ok. 4litry) doprowadziłem do zagotowania ponownie. Przelane do fermentora, uzupełnione do 20l wodą - wyszło 12 BLG.
- 02.03.2017 - 5BLG
o ile zapisałem poprawnie to rozlałem do 2 wiaderk
1 - dodałem lubelski
2 - dodałem sybillę
- 10.03.2017
1 - dodałem 40g cukru i 0,5l wody do refermentacji - wyszło 8l
2 - dodałem 44g cukru i 0,5l wody do refermentacji - wyszło 11,5l
Feb 14, 2017, 6:10 PM