

Hejzi Krejzi

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **10**
- SRM **4.4**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **9.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.9 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (58.3%) | 80 % | 5 |
| Grain | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (25%) | 80 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 60 % | 3 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|----------|------------|
| Boil | Ekuanot | 5 g | 60 min | 14 % |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 60 g | 1 min | 10 % |
| Dry Hop | Ekuanot | 75 g | 9 day(s) | 14 % |
| Dry Hop | Citra | 80 g | 5 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Amarillo | 45 g | 2 day(s) | 9.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------|------|--------|--------|------------|
| nowe drożdże płynne | Ale | Liquid | 100 ml | FM |

Notes

- Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 75g chmielu Equinox. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 80g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 45g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.

Mar 18, 2021, 7:35 PM