

# Pale ale - Marynka + Willamette z własnej uprawy #17

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **43**
- 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 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.5 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **12.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilznieński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Grain	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka szyszka	45 g	60 min	10 %
Whirlpool	Willamette	55 g	0 min	5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Kohatu	35 g	0 min	5.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Notes

- Dodanie drożdży 8.05.2022  
Wyszło 19 litrów o ekstrakcie 17,5 BLG, zredukowałem do 14 BLG, ostatecznie wyszło 24 litry brzeczki.  
Po gotowaniu w smaku nie czuć wysokiej goryczki, jest bardzo umiarkowana.  
Odstawione do piwnicy, temperatura ok. 17-18°C  
Temperatura fermentacji była jednak ok. 20°C

Butelkowanie 23.05.2022 blg końcowe 3,5. 23 litry.  
Glukoza do refermentacji 155g + 8g Wit. C  
*May 8, 2022, 1:21 PM*