

# Pierwszoklasista

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **36**
- SRM **18.5**
- Style **American IPA**

## 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)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Coopers IPA	1.7 kg (29.3%)	78 %	130
Ekstrakt chmielony				
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (29.3%)	80 %	35
Liquid Extract	Bruntal	1.7 kg (29.3%)	81 %	26
Sugar	Cukier	0.7 kg (12.1%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centenial	25 g	75 min	13 %
Boil	Centenial	10 g	30 min	13 %
Dry Hop	Citra	25 g	3 day(s)	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale
Coopers	Ale	Dry	7 g	Coopers

## Notes

- Drożdże z brewkitu coopersa nie ruszyły (prawdopodobnie za duży nastaw na 7gr a do tego nie były uwodnione), po ponad 24 godzinach dodano Safale uwodnione w 1/4 szklanki przegotowanej, ostudzonej wody z cukrem. Nastawione około 24l, goryczka nastawu na oko 50IBU. Barwa bardzo ciemna, brewkit coopersa okropnie ciemny jak na IPA. Syrop PALE ALE po otwarciu miał dziwną pianę, została zebrana w całości, data ważności ok, brak oznak zepsucia.  
*Dec 30, 2018, 11:09 PM*