

# X

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **5.5**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **3.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **3.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **4.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **3 liter(s)**
- Total mash volume **4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pale Ale (Strzegom)	1 kg (100%)	70 %	7

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	2 g	45 min	12.8 %
Boil	Citra	4 g	15 min	14.2 %
Boil	Lublin (Lubelski)	10 g	2 min	4 %
Aroma (end of boil)	Citra	2 g	0 min	14.2 %
Aroma (end of boil)	Chinook	2 g	0 min	12.8 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	4 %
Dry Hop	Chinook	5 g	3 day(s)	12.8 %
Dry Hop	Citra	5 g	3 day(s)	14.2 %
Dry Hop	Lublin (Lubelski)	10 g	3 day(s)	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	2 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Mech irlandzki	1 g	Boil	15 min

## Notes

- Możliwe, że Citry na 15 minut było więcej niż 4 gramy. Mech irlandzki zalany wrzątkiem na chwilę przed dodaniem Citry na 15 min. Zacieranie w 68 stopniach.

Wyszło bardzo dobrze. Ogromna zasługa mchu irlandzkiego w temacie klarowania piwa.  
Zacieranie 9.12.2017

Drożdże 10.12.2017  
Butelkowanie 17.12.2017  
*Dec 29, 2017, 11:21 PM*