

#1 Oktawia Blonde Ale (zainspirowane Blonde Ale z alepiwo.pl)

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Style **Blonde Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20.5 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **21.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **15 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **44C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **16 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------------|---------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pilsner malt | 3.5 kg (68%) | 82 % | 4 |
| Grain | Viking Wheat Malt | 1.5 kg (29.1%) | 83 % | 5 |
| Grain | Aromatic Malt | 0.1 kg (1.9%) | 78 % | 51 |
| Dry Extract | Dry Extract (DME) - Extra Light | 0.05 kg (1%) | 95 % | 6 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Oktawia | 20 g | 60 min | 7.8 % |
| Boil | Oktawia | 10 g | 30 min | 7.8 % |
| Boil | Oktawia | 5 g | 10 min | 7.8 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Notes

- Suchy ekstrakt z Gozdawy dodany do startera.
Starter 100g/L

Policzono 50g bo część startera pójdzie na piwo resztkowe.

Przepisu z alepiwo.pl nie znam. Kombinuję z tym co mam.

Jan 4, 2019, 9:57 PM

- Nie robić wg tego przepisu. Zbyt goryczkowe a za mało aromatyczne.
Robienie startera z sucharów wynikało z braku wiedzy.
No chill i fakt, że zapomniałem oddzielić chmielin sprawił, że była duża goryczka

Poprawić:

* temperatury zacierania

** zrezygnować z pszenicznego słodu i może zrobić Pale Ale infuzyjnie 68C

* nie robić startera z sucharów (brak wiedzy)

* zmienić schemat chmielenia na bardziej aromatyczny -> np. 20g goryczka, 40 hopstand, 50g na zimno
2dni

* nie pomylić sładów (patrz karmelowy 30 zamiast aromatic)

* schłodzić by uniknąć DMS

To pierwsza warka więc ilości błędów nie ma się co dziwić.

Apr 18, 2019, 2:24 PM