

## #12: PEJLICZEK

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **13.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **66 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.4 liter(s) / kg**
- Mash size **8.5 liter(s)**
- Total mash volume **11 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **74 C**, Time **15 min**

### Mash step by step

- Heat up **8.5 liter(s)** of strike water to **71.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **74C**
- Sparge using **7.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.8 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	2 kg (80%)	79 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (16%)	85 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.1 kg (4%)	78 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Mosaic	30 g	10 min	11.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	11.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.3 %
Dry Hop	Citra	20 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Cascade PL	10 g	1 day(s)	5.2 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	6 g	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	Zest z grejpfruta	3 g	Boil	1 min
Flavor	Zest z pomarańczy	3 g	Boil	1 min
Fining	Irish Moss	3 g	Boil	10 min

## Notes

- Pierwszy raz samemu śrutowane, do lepszego ogarnięcia śrutownik, poszło słabo, dużo walki, koniec końców słaba wydajność... Zesty dodane na sam koniec gotowania, po 3g, obrane możliwe bez albedo. Na starterze z US-05, które miałem już jakiś czas temu otwarte...Klarowane mchem, dużo mączki w piwie po słabym śrutowaniu. Dochmione na zimno, cold-crushowane na balkonie, piwo wielce zyskało na klarowności. Fajny lekki pale bankowo kiedys do powtórzenia...  
*Dec 3, 2017, 11:36 AM*