

# ale ale

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **47**
- SRM **2.8**

## 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 **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **62C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	--- %	---
Grain	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (50%)	81 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Boil	lunga	20 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Zula	10 g	60 min	8.3 %
Dry Hop	Zula	15 g	14 day(s)	8.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
fermentum mobile	Ale	Liquid	30 ml	fermentum

## Notes

- - wysładzasz do 2 blg
- - whirlfloc 0,5 tabletki na 5 min przed końcem gotowania
- - whirlpool - po schłodzeniu do 30 st robisz wir. Przykrywasz na 20 min i "zlewasz z nad osadu)
- - chmiel na zimno powinien być przemrożony ! (wolny od drobnoustrojów)
- - koniec burzliwej fermentacji? - jeśli przestanie bulkać, sprawdź blg, następnie powtórz po 2-3 dniach. Jeśli

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

się nie zmienia możesz przełączyć na cichą)  
*Nov 12, 2021, 8:58 PM*