

## Dolna

- Gravity **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **29**
- SRM **5.3**
- Style **Imperial IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.7 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **72.5 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.8 liter(s)**
- Total mash volume **31 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (63.5%)	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	1.2 kg (15.2%)	60 %	3
Grain	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.7%)	61 %	5
Sugar	Cukier	0.67 kg (8.5%)	100 %	---

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Zula	30 g	60 min	9.7 %
Whirlpool	Sybilla	30 g	15 min	6 %
Dry Hop	Zula	70 g	2 day(s)	9.7 %
Dry Hop	Izabella	100 g	2 day(s)	5.1 %
Dry Hop	Sybilla	70 g	2 day(s)	3.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP066 - London Fog	Ale	Slant	350 ml	White Labs

### Notes

- 2.8 ml kwasu mlekowego (ostatecznie 5.8ml do zacieru), 2g soli. blg 17, podbite 670g cukru do 20blg. Zeszło do 3.8 blg, niestety przez dodatek cukru, przed chmieleniem na zimno wydaje się alkoholowe. Po chmieleniu dużo lepiej, ciekawy profil, owocowy, nadal może nieco alkoholowe i trzepie, ale raczej udane. 110g cukru do refermentacji  
*Mar 28, 2021, 12:19 PM*