

Forest Ale lato

- Gravity **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **9.1**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.4 liter(s)**
- Total mash volume **23.2 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pale Ale FLAGON	2 kg (34.5%)	80 %	5.4
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.5%)	80 %	4
Grain	Słód Pszen	1 kg (17.2%)	82 %	4
Grain	Słód Crystal	0.3 kg (5.2%)	73.5 %	160
Grain	Słód Owsiany	0.2 kg (3.4%)	61.5 %	4
Grain	Słód Zakwaszający	0.3 kg (5.2%)	70 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mandarina Bavaria	10 g	60 min	7.6 %
Aroma (end of boil)	TNT	10 g	15 min	12.9 %
Aroma (end of boil)	Huell Melon	10 g	15 min	7.5 %
Aroma (end of boil)	Hallertau Blanc	10 g	15 min	8 %
Aroma (end of boil)	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	7.6 %
Aroma (end of boil)	TNT	20 g	0 min	12.9 %
Aroma (end of boil)	Huell Melon	20 g	0 min	7.5 %
Aroma (end of boil)	Hallertau Blanc	20 g	0 min	8 %
Aroma (end of boil)	Mandarina Bavaria	20 g	0 min	7.6 %
Dry Hop	TNT	20 g	7 day(s)	12.9 %
Dry Hop	Huell Melon	20 g	7 day(s)	7.5 %
Dry Hop	Hallertau Blanc	20 g	7 day(s)	8 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	10 g	7 day(s)	7.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Danstar - Windsor Ale	Ale	Dry	11 g	Danstar
-----------------------	-----	-----	------	---------

Notes

- Parametry:

Ekstrakt początkowy: 9,0-12,5° Blg

Ekstrakt końcowy: 1.5-3,0° Blg

Zawartość alkoholu: 3.5-5% obj.

Goryczka: 15-30 IBU

Barwa: 4-14 EBC

Chmiele:

TNT

Wyraźny, bardzo przyjemny aromat słodkich owoców.

Huell Melon

Wyraźny, bardzo przyjemny aromat melona miodowego.

Hallertau Blanc

Dominujące nuty mango, ananasa, grejpfruta i agrestu, o owocowo-kwiatowym bukcie białego wina.

Mandarina Bavaria

Bardzo intensywny aromat mandarynki, cytrusów.

Mar 19, 2016, 11:29 PM