

# Imbirowe ale

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **5**
- Style **American Pale Ale**

## 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)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (70%)	79 %	6
Grain	Carahell	0.5 kg (10%)	77 %	26
Grain	Heidelberg	1 kg (20%)	80.5 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Aroma (end of boil)	Cascade	25 g	10 min	6 %
Dry Hop	Cascade	25 g	7 day(s)	6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Slant	300 ml	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Imbir	200 g	Secondary	7 day(s)

## Notes

- 200 g imbiru obrałem i przetałem na tarce w cienkie paski potem wrzuciłem zawartość do rondla i dodałem trochę cukru trzcinowego i wlałem nieco spirytusu całość chwile pogotowałem i przelałem do słoiczka i odstawiłem na ok. 8 dni  
*Apr 13, 2019, 5:03 PM*