

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **62**
- SRM **12.5**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	5.1 kg (100%)	80 %	35

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Boil	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Boil	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Aroma (end of boil)	Centennial	45 g	1 min	10.5 %
Dry Hop	Centennial	45 g	7 day(s)	10.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.4 g	Fermentis

### Notes

- 1. Fermentacja w pomieszczeniu ~17 stopni
- 2. Cukromierz wskazał ~16 Blg
- 3. Po dwóch tygodniach stabilne 3.5 Blg, złane na cichą, pachnie mango
- 4. Po tygodniu cichej złane do butelek z dodatkiem 120g glukozy rozpuszczonych w ~750ml przegotowanej wody. Pierwsze wrażenia - dobre, brak wad wyczuwalnych nosem laika, trochę za gorzkie.  
*Apr 15, 2018, 9:23 PM*