

# OSTATEK

---

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **10.7**
- Style **Belgian Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.9 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **25 min**
- Temp **72 C**, Time **50 min**

## Mash step by step

- Heat up **9.9 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **25 min** at **64C**
- Keep mash **50 min** at **72C**
- Sparge using **12.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	2.65 kg (80.3%)	85 %	7
Grain	BREWFERM - Cara Crystal	0.14 kg (4.2%)	80 %	120
Grain	Weyermann - Abbey Malt	0.24 kg (7.3%)	80 %	45
Grain	Weyermann - CaraBelge	0.27 kg (8.2%)	74 %	34

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Brewers Gold	15 g	55 min	7.6 %
Boil	Cascade	45 g	5 min	6 %
Boil	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Windsor Ale	Ale	Dry	10 g	Danstar

## Notes

- Przepis na podstawie Belgian Pale Ale - Dori  
Zasyp g19.25  
Przerwy wydłużone o 5 min (stare składniki) , gotowanie podobnie.

I warka przy użyciu filtratora z oplotu (0,5m).

Błąd : Przy przejściu z pierwszej przerwy do drugiej przegrzana warka na 78 stopni.. dezaktywacja enzymów ? Potem przerwa liczona od tej temperatury - 65min. Rozbieżne wskazania termometrów...

MashOut 78-80 stopni,

Start filtracji 21.45.

Gotowanie start 22.15

Zadanie drożdzy - 0.33

Objętość końcowa 16L

BLG - ok. 12

Fermentacja burzliwa 25.07-5.08.

BLG przy zlewaniu na cichą - 2.

*Jul 24, 2016, 7:19 PM*