

Qui gladio ferit, gladio perit 1.0

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.5**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **9 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **28 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.6 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **74.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **15 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|-------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pale Ale | 5 kg (100%) | 80 % | 7 |

Temperatura 68°C podczas pierwszej przerwy zacierania jest wielkością wyjściową, której nie podtrzymuje przez 60 minut tylko swobodnie pozwalałam opaść do tak mniej więcej 64°C. Mieszam zacier w 30 minucie.

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|-----------|-------------------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Sabro (2019 - USA) | 30 g | 20 min | 15.8 % |
| Boil | Sabro (2019 - USA) | 30 g | 10 min | 15.8 % |
| Whirlpool | Sabro (2019 - USA) - Hopstand | 40 g | 0 min | 15.8 % |

20 minut hopstand w 80-70°C.

Sabro™ to nowa odmiana charakteryzująca się silnym złożonym aromatem, dominują mandarynka, kokos, owoce tropikalne i pestkowe.

Alfa kwasy: 13,0-17,0%
Beta kwasy 4,0-6,5%
Kohumulon: 20%-23%

Olejki chmielowe:
Ogółem: 1.5-3.0 ml/100g

Myrcen: 50-68%
Humulen: 7-14%
Kariofilen: 7% - 11%
Farnezen: <1.0%

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |
| Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 24h. | | | | |
| Fermentacja 2 tygodnie w 17°C . | | | | |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--|------------------------------|---------|----------|--------|
| Other | Woda do wysładzania | 17000 g | Mash | 76 min |
| Woda źródłana OAZA w 5L butelkach z Biedronki. Zawartość składników w 1 litrze wody 311 mg/l w tym: | | | | |
| Aniony HCO ₃ - 134 SO ₄ - 70 Cl - 18 F - 0,16 | | | | |
| Kationy Ca - 60 Mg - 13 Na - 5 K - 0,75 | | | | |
| Other | Woda do zacierania | 18000 g | Mash | 76 min |
| Woda źródłana OAZA w 5L butelkach z Biedronki. | | | | |
| Water Agent | Gips piwowarski | 5 g | Mash | 76 min |
| Dodane do zacierania ziarna. | | | | |
| Water Agent | Chlorek Wapnia | 2 g | Mash | 76 min |
| Dodane do zacierania ziarna. | | | | |
| Water Agent | Kwas fosforowy (wysładzanie) | 6 g | Mash | 76 min |
| ml nie gramy. | | | | |
| Water Agent | Kwas fosforowy (zacieranie) | 6 g | Mash | 76 min |
| ml nie gramy | | | | |
| Fining | Whirlfloc T | 2.5 g | Boil | 5 min |
| Cała tabletką | | | | |
| Other | Kwas askorbinowy | 4 g | Bottling | 0 min |

Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej wody.

Notes

- Qui gladio ferit, gladio perit – kto mieczem wojuje od miecza ginie.
"Sabro" w języku esperanto oznacza miecz lub szablę.

Mash Chemistry and Brewing Water Calculator:

Record ID: KXXXR3Y

URL: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KXXXR3Y>

May 7, 2020, 12:09 AM