

Spieprzone

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **8.5**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal	1.7 kg (100%)	81 %	26

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Dry Hop	Lublin (Lubelski)	10 g	7 day(s)	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
PAY7	Ale	Dry	7 g	Gozdawa

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Zielony pieprz	6 g	Boil	15 min
Spice	Zielony pieprz	6 g	Boil	5 min
Spice	Zielony pieprz	8 g	Secondary	7 day(s)

Notes

- Zielony pieprz, dodawany do godowania i na cichą fermentację, lekko rozbity w móżdżerzu. Aromat i posmak pieprzu uwydatnia się po drugim, trzecim tyku. Następnym razem bym dodał więcej pieprzu na aromat.
Nov 30, 2020, 10:01 PM