

## warka 3

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **10.2**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.8 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19.3 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (45.9%)	80 %	16
Liquid Extract	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (45.9%)	80 %	16
Sugar	karmel	0.3 kg (8.1%)	100 %	---

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Herkules	20 g	35 min	18 %
Aroma (end of boil)	Cascade	20 g	25 min	7 %
Aroma (end of boil)	Chinook	20 g	25 min	13 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Dry	10 g	gozdawa

### Notes

- 300g cukru trzcinowego karmelizowane z wodą.  
ekstrakty gotowane częściowo, Chmiel + 1 ekstrakt w garnku 8 l, drugi ekstrakt w garnku 5 l. całość uzupełniona kranową z prysznicą w celu napowietrzenia brzezki  
chmiel herkules szyszka, gotowany 35 min w worku muslinowym. wyjęty przed  
chmielem aromatycznym, pelet,  
zmierzona wartość BLG 15  
drożdże uwodnione w brzezce ruszyły natychmiast.  
Nov 30, 2016, 7:52 PM