

NowoPolskiePaleAle

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **56**
- SRM **4.9**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.9 liter(s) / kg**
- Mash size **25.3 liter(s)**
- Total mash volume **31.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (53.8%)	80 %	5
Grain	Viking Vienna Malt	1 kg (15.4%)	79 %	7
Grain	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	60 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Grain	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.3 kg (4.6%)	82 %	3
Grain	Carabelge	0.2 kg (3.1%)	80 %	30

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Zula	100 g	20 min	9.7 %
Whirlpool	Amora Preta	100 g	20 min	9 %
Dry Hop	Amora Preta	50 g	2 day(s)	9 %
Dry Hop	Zula	50 g	2 day(s)	9.7 %
Dry Hop	Amora Preta	50 g	3 day(s)	9 %
Dry Hop	Zula	50 g	3 day(s)	9.7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Hazy Daze II	Ale	Liquid	35 ml	WhiteLabs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	WhirLfoc	1 g	Boil	10 min
Other	Kwas askorbinowy	4.5 g	Bottling	---

Notes

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- Zacieranie 65C-60min -> 72C-10min->76C
Ph brzeczki: 5.17
Chmienie na whirlpool 85C 20 min

Woda destylowana modyfikowana (wg kalkulatora):

Ca 85 Mg 15

SO4 61 Cl150

Na 11 HCO3 27

Alkaliczność 22

1. partia chmielu na zimno (3) 15.12.21 w "The hop sock" -> 17.12.21
2. partia chmielu na zimno (5) 17.12.21 luz -> Złanie na cichą 20.12.21

Drożdże zadane w temp 17.5st po dobie podniesione do 19st utrzymanie temperatury przez 4. dni ,później podniesienie do 20st i następnego dnia do 21st utrzymywanie tej temperatury przez 3 dni i obniżenie temperatury do 1st na 3 dni.

Butelkowanie 26.12.21 40x500ml 1x330ml

Piwo nagazowane na 2.5 Vol

Dec 12, 2021, 11:58 PM