

33 Ale light

- Gravity **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **55**
- SRM **3.1**
- Style **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **31.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **38 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	45 g	90 min	13.5 %
Dry Hop	Citra	15 g	9 day(s)	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
mieszanina 04 i 05	Ale	Slant	50 ml	na 22l
mieszanina 04 i 05	Ale	Slant	10 ml	na 6,5l

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	kandyzowana skórka cytryny	100 g	Boil	20 min

Notes

- Zakwaszenie kwasem fosforowym do 5ph, 1 łyżeczka gipsu płaska, 0,3 łyżeczki chlorku wapnia, 15min w 65°, podgrzanie do 72 zostawione na godzinę, podgrzanie do 78° i wysładzanie. Ostudzone do 25°C rozlane na 2 wiadra 1- 22l browamator, 2-6,5l castorama. Zadana gestwa po warce 3l, do wiadra 22l- 50ml, do wiadra 7,5l- 10ml.
Nov 26, 2017, 11:54 PM
- Przy zlewaniu na cichą trochę śmierzdziało, ciężko by się to piło gdyby nie chmielenie na cichej, Po nachmieleniu citra przykryła wady, szafu nie ma, ale piję się całkiem przyjemnie.
Dec 22, 2017, 6:18 PM