

# British Pale Ale

---

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **5.4**
- Style **Belgian Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.25 liter(s) / kg**
- Mash size **13 liter(s)**
- Total mash volume **17 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **69 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **13 liter(s)** of strike water to **74.2C**
- Add grains
- Keep mash **69 min** at **67C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **16.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                        | Amount       | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Acidulated Malt | 3.8 kg (95%) | 80 %  | 6   |
| Grain | Carahell                    | 0.2 kg (5%)  | 77 %  | 26  |

## Hops

| Use for | Name          | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|---------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Kent Goldings | 23 g   | 60 min | 5.5 %      |
| Boil    | Fuggles       | 20 g   | 15 min | 4.5 %      |
| Boil    | Fuggles       | 10 g   | 5 min  | 4.5 %      |

## Yeasts

| Name        | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale  | Dry  | 11.5 g | Safale     |

## Notes

- Zacieranie w 13l wody.  
Trzymać w 67-68°C aż do negatywnej próby jodowej. Podgrzać do 76°C i filtrować.  
Wysładzać tak by uzyskać 22 litry brzeczki.

Chmienie (gotować 65 minut):

- 20g Kent Goldings w 5 mnucie gotowania,
- 20g Fuggles 15 przed końcem gotowania,

-10g Fuggles 5 minut przed końcem gotowania.

Fermentacja burzliwa - 19-21°C przez 7 dni, cicha 19-21\* przez 14 dni, butelkować z użyciem glukozy (130g). Refermentacja 19-21°C przez co najmniej 2 tygodnie. Leżakować poniżej 15°C przez 1-2 tygodnie.  
*Nov 19, 2015, 9:28 PM*