

Domowe

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **19**
- SRM **4.9**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pilsner malt | 6 kg (85.7%) | 75 % | 4 |
| Grain | Viking Pale Ale malt | 1 kg (14.3%) | 75 % | 5 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------------|--------|--------|------------|
| Boil | Lubelski | 25 g | 25 min | 6 % |
| Boil | Hallertauer | 15 g | 15 min | 5.2 % |
| Boil | Lubelski | 15 g | 15 min | 6 % |

Notes

- BLG 20 po gotowaniu dolano 2,5 l wody 5l do damy ok 3,5l razem i 2 do słoika ok 15l razem

czyli startowano z 18-19 + sól, po słodowaniu odfiltrowano ok 12l dolano 6 l wrzątku do płukania słodu.
po gotowaniu zostało ok 15l.

czyli wody poszło łącznie 26-28l wyjdzie 17-20l nastaw zobaczymy ile butelek

Apr 28, 2024, 8:03 PM