

Honorowy Salut

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **16.5 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **18 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	6 g	60 min	14 %
Boil	Magnum	6 g	50 min	14 %
Boil	Magnum	6 g	40 min	14 %
Boil	Perle	15 g	30 min	7 %
Aroma (end of boil)	Perle	15 g	15 min	7 %
Aroma (end of boil)	Hersbrucker	15 g	10 min	3 %
Dry Hop	Citra	50 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	20 g	4 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Citra	50 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Simcoe	20 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Cascade	50 g	2 day(s)	6 %

Dry Hop	Mosaic	20 g	2 day(s)	10 %
---------	--------	------	----------	------

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- Incydent Charliego Browna i Franza Stiglera z 20 grudnia 1943, po udanym bombardowaniu, Bremy, podczas którego Stigler, będący w czasie wojny asem Luftwaffe, mając możliwość zestrzelenia mocno uszkodzonego Boeinga B-17 Charliego Browna, pozwolił załodze odlecieć do bazy w Anglii. 40 lat po tym wydarzeniu Brown i Stigler spotkali się, a ich przyjaźń trwała do śmierci obydwu.
Jan 27, 2019, 5:55 PM