

## PAPA tarapata...

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **68**
- SRM **25.4**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.7 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Masterpint Pale Ale	1.6 kg (39.8%)	81 %	26
Liquid Extract	Bruntal	2.42 kg (60.2%)	81 %	188

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Dry Hop	Sybilla	50 g	4 day(s)	3.5 %
Dry Hop	Citra	50 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	25 g	4 day(s)	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	10 g	---

### Notes

- 24.06
  1. Gotowałem chmiel Magnum przez godzinę w 3 litrach wody (czy to coś da to nie wiem ;P )
  2. Odfiltrowałem chmiel dodałem brewkita i ekstrakty ( wyszła gęściara)
  3. Przełałem do fermentora, dolałem wody do 22l
  4. wyszło 13,1BLG przy 25stC czyli  $13,1 + (25-20)0,05 = 13,4\text{BLG}$

9.07

Dodałem chmiele:  
Sybilla 50g w szyszkach  
Citra 50g w granulacie  
Mosaic 25g w granulacie

13.07

Rozlałem do 40 butelek 0,5 z dodatkiem cukru do każdej butelki osobno (plastikowa miarka na 0,33l butelkę).

Zeszło do ok. 3BLG a zatem alkoholu jest około:  $(13,4-3)/1,938 = 5,4\%$

Jul 14, 2017, 12:55 PM