

# Pierworodne

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **5.7**
- Style **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.8 liter(s)**
- Total mash volume **29.3 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **77 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **22.8 liter(s)** of strike water to **68C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **77C**
- Sparge using **15.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.4%)	79 %	22
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	81 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	35 g	60 min	10.5 %
Boil	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Boil	Centennial	5 g	10 min	10.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	5 g	10 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gęstwa/starter po english bitter	Ale	Slant	800 ml	coopers

## Notes

- Wyszło 16 blg i brakło gara do rozcienczenia

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Fermentacja w temp. 18-21, ruszyła po 6 godzinach

Po 3 tygodniach od zabutelkowania - jak dla mnie mało gorzkie i zbyt słodkie, ale przyjemne w smaku

Po 3 miesiącach, dalej mało gorzkie, ale nabrało pełni smaku, lekko słodkawe i bardzo aromatyczne, zdecydowanie bardziej smakuje kobietom.

*May 9, 2017, 6:38 PM*