

# Test1

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Style **English IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.4 liter(s)**
- Total mash volume **11.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	1 kg (35.7%)	79 %	6
Grain	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (17.9%)	80 %	4
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (21.4%)	82 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	0.35 kg (12.5%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.35 kg (12.5%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Citra	2 g	---	12 %
Aroma (end of boil)	Summit	20 g	0 min	15.1 %
Dry Hop	Southern Cross	20 g	14 day(s)	14 %
Dry Hop	Citra	8 g	7 day(s)	12 %
Dry Hop	Summit	20 g	7 day(s)	15.1 %
Dry Hop	Southern Cross	10 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Summit	10 g	3 day(s)	15.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	6 g	Fermentis

## Notes

- Zacieranie:

Wsyp płatki do 2l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 5.5l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Mar 4, 2019, 3:15 PM

- Filtracja:

W trakcie filtracji dodaj do brzeczki 2g chmielu Citra. Wystładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 12.5l brzeczki.

*Mar 4, 2019, 3:15 PM*

- Gotowanie:

Brzeczkę gotuj 60 minut. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 20g chmielu Summit. Brzeczkę szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczkę przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

*Mar 4, 2019, 3:15 PM*

- Fermentacja:

Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 20g chmielu Southern Cross. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 8g chmielu Citra i 20g Summit, a po 2 dniach dodaj 10g chmielu Southern Cross i 10g Summit . Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.

*Mar 4, 2019, 3:15 PM*

- Rozlew:

Butelkujemy z użyciem około 60-70g glukozy.

*Mar 4, 2019, 3:15 PM*

- Degustacja:

Piwo bardzo szybko nadaje się do degustacji, praktycznie po 2 tygodniach powinno być gotowe

*Mar 4, 2019, 3:15 PM*