

# W1

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **52**
- SRM **10.8**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **9 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **9.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **11.9 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (100%)	80 %	35

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Boil	Magnum	5 g	45 min	13.5 %
Aroma (end of boil)	Citra	3 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	3 g	5 min	10 %
Aroma (end of boil)	Citra	10 g	1 min	12 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Dry Hop	Citra	10 g	7 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	5 g	7 day(s)	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	7 g	Fermentis

## Notes

- 1) Zagotowane 7L wody
- 2) Rozpuszczony ekstrakt
- 3) Chmielenie
- 4) Po gotowaniu pozostało około 5.5L
- 5) Rozcieńczenie zimną wodą do 10L - 13blg
- 6) Uwodnione drożdże wlane na dno fermentora i zalane brzeczka  
Strata przy przelewaniu na cichą około 0.5l  
Strata po chmieleniu na zimno około 0.5l

Do refermentacji 67g glukozy na 9l piwa.  
Rozlew: 18 butelek 0.5l  
Jul 25, 2017, 8:00 PM