

## Bielskie

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.8**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.4 liter(s)**
- Total mash volume **19.2 liter(s)**

### Fermentables

| Type  | Name                       | Amount         | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński        | 4 kg (83.3%)   | 80 %  | 4   |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (10.4%) | 79 %  | 16  |
| Grain | Karmelowy Jasny 30EBC      | 0.3 kg (6.3%)  | 75 %  | 30  |

### Hops

| Use for | Name                  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka               | 12 g   | 50 min | 10 %       |
| Boil    | Saaz (Czech Republic) | 15 g   | 50 min | 4 %        |
| Boil    | Sladek                | 50 g   | 1 min  | 6.8 %      |

### Notes

- Do fermentacji poszło 21 l (12-13 BLG). Drożdże US-05 zadano 19.11.2017r. rano. Odfermentowało do 5 BLG (przez kilka dni nie spadało). Zabutelkowano 13.12.2017r. po dodaniu 140 g cukru, rozpuszczonego w 1 l wody (40 butelek). Po miesiącu nasycenie ok - dosyć wysokie. Ale piwo nie ucieka z butelki. Goryczka delikatna, przyjemna.  
*Nov 18, 2017, 9:55 PM*