

3# APACZAJ Earl Grey Lemon APA

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **7**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.2 liter(s)**
- Total mash volume **17.6 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **13.2 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **77C**
- Sparge using **10.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 4 kg (90.9%) | 80 % | 5 |
| Grain | Biscuit Malt | 0.2 kg (4.5%) | 79 % | 50 |
| Grain | Caramunich® typ I | 0.2 kg (4.5%) | 73 % | 80 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|--------|------------|
| Boil | Izabella | 35 g | 60 min | 5.1 % |
| Aroma (end of boil) | Izabella | 23 g | 0 min | 5.1 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 8 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|------------------------|--------|-----------|----------|
| Spice | Suszona skórka cytryny | 10 g | Boil | 15 min |
| Fining | Mech irlandzki | 5 g | Boil | 15 min |
| Spice | Herbata Earl Grey | 75 g | Secondary | 1 day(s) |

| | | | | |
|-------|------------------------|------|-----------|----------|
| Spice | Suszona skórka cytryny | 20 g | Secondary | 1 day(s) |
|-------|------------------------|------|-----------|----------|

Notes

- 02.04.22.
BLG po gotowaniu 15,5, ale odparowanie wyższe niż założone. W czasie chłodzenia dodałem dwa litry wody aby uzyskać 15 litrów brzeczki o ekstrakcie 13,5 blg. Drożdże zadane w temperaturze 19 C o godzinie 15:30. Późnym wieczorem zaobserwowałem pierwsze oznaki fermentacji. Następnego dnia po południu fermentacja ruszyła na dobre.
 - 11.04.22.
9 dni burzliwej. Drożdże bardzo szybko skończyły pracę, blg stało 3 dni i ustabilizowało się na około 2,2-2,5 blg. Temperatura fermentacji bliższa 18°C. Przelane na cichą za pomocą rurki, na której na końcu zamocowany był woreczek z drobnymi 'oczkami' w celu oddzielenia brudu. Temperatura cichej będzie taka sama jak burzliwej.
Klarowność na tym etapie jest zadowalająca. Drożdże opadły na dno, a nad nimi wytworzyła się czapa brudu z gotowania. Piwo przelewane było czyste, bez większych oznak zaciągnięcia syfu. W tym momencie na cichej bez dodatków. Dodatki będą użyte na ostatni dzień (bądź na ostatnie godziny) cichej w woreczkach o małych 'oczkach'.
 - 14.03.22.
Wieczorem zlaną małą próbką do pomiaru ekstraktu, temperatury, wyglądu oraz smaku. Piwo zostaje bez dodatków dalej na cichej.
2-2,2 Blg, lekki spadek od poprzedniej próbki. Temperatura w normie. Kolor jasno bursztynowy. Piwo klarowne, przejrzyste.
 - 19.04 - dodanie herbaty oraz skórki cytryny na cichą. Blg i temperatura bez zmian.
 - 21.04 (wieczorem) - usunięcie herbaty i skórki cytryny z piwa. Kolor brązowy, bursztynowy. Piwo klarowne ale zmętnione od herbaty. W smaku i zapachu bardzo wyraźna herbata, wyczuwalne nuty cytrusowe oraz chmielowa goryczka na średnim poziomie.
 - 22.04 - (rano) piwo rozlane do butelek. Przelane do drugiego fermentora przez rurkę zakończoną woreczkiem dla oddzielenia pozostałości po herbacie. Środek do refermentacji (cukier 90g+woda). Na dnie fermentora lekki osad po herbacie. Straty bardzo małe (filiżanka).
- Fermentacja burzliwa i cicha trwała 20 dni. Temperatura 18-20°C.
Alkohol 6.2 % - odfermentowanie 84.3 %.
Piwo w butelkach na czas refermentacji pozostawione w tym samym miejscu co odbywała się fermentacja, w temperaturze 18-20°C.
Apr 3, 2022, 2:12 PM