

# APA na belgach z benzyną

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Style **American IPA**

## 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 **16.1 liter(s)**
- Total mash volume **20.7 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **80 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.1 liter(s)** of strike water to **69.1C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **63C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **80C**
- Sparge using **20.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.2 kg (21.4%)	81 %	4
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	2.2 kg (39.3%)	85 %	7
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1.2 kg (21.4%)	80 %	6
Adjunct	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Adjunct	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	20 g	60 min	12 %
Boil	Cascade	15 g	0 min	6 %
Boil	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Dry Hop	Citra	50 g	2 day(s)	12 %
Dry Hop	mosaic	60 g	2 day(s)	13.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
wlp644	Ale	Liquid	20 ml	white labs

## Notes

- Fermentacja długa - koło 21 dni, złane na cichą z mega mocnym, gryzącym aromatem czegoś podobnego do octu. Na cichej koło 10 dni, aromat się ulotnił na szczęście. Jak wyjdzie niedobre, to się wkurwię i wypierdolę wszystkie płynne drożdże wchuj.

W gotowym piwie brak zła, jest mocno nagazowane, ale siedziało w butelce jakieś ponad 2 tygodnie w piwnicy.

Na zimno poszło 90g citra i 60g mosaic na takie powiedzmy 2,5 dnia, w aromacie faaaaaajne, w smaku też.  
*Jul 11, 2018, 6:10 PM*