

# Majowa APA

---

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **6**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **26.9 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **29.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.5 liter(s)**
- Total mash volume **31.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **23.5 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Sparge using **19.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.9 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	7 kg (89.2%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.4%)	79 %	22
Grain	Simpsons - Crystal Rye	0.1 kg (1.3%)	73 %	177
Grain	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.2%)	78 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Premiant	40 g	60 min	8.1 %
Boil	Cascade	30 g	10 min	7 %
Boil	Pacifica (NZ)	20 g	10 min	4.8 %
Boil	pacifica	25 g	5 min	4.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	200 ml	Fermentis

## Notes

- Chłodzenie przy pomocy 4,5litra wody lodowej z 100 do 80 st. Potem w lodówce do 15 stopni.  
Przy tej ilości mam 13,8 blg a powinienem mieć 14,2 blg - Prawdopodobnie różnica wynika z tego, że dolałem 4,5 litra wody zamiast kontynuować wysładzanie . - powód (wielkość garnka 27 litrów)  
Oddzielenie chmielin za pomocą nowej pieluchy zawiązanej po dwóch stronach wiadra. działa super.  
Docelowo blg 13 więc przy rozlewie należy dodać ok 2l wody.  
*May 15, 2017, 12:46 AM*