

# PAPA 35

---

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **7.1**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.7 liter(s)**
- Total mash volume **23.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **75 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.7 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type           | Name                        | Amount         | Yield | EBC  |
|----------------|-----------------------------|----------------|-------|------|
| Grain          | Pale Ale Viking Malt        | 5 kg (73.5%)   | 80 %  | 6    |
| Liquid Extract | Bruntal Pale Ale            | 0.9 kg (13.2%) | 80 %  | 36.5 |
| Grain          | Płatki owsiane błyskawiczne | 0.9 kg (13.2%) | 85 %  | 3    |

## Hops

| Use for             | Name      | Amount | Time     | Alpha acid |
|---------------------|-----------|--------|----------|------------|
| Boil                | Mosaic    | 30 g   | 60 min   | 10 %       |
| Aroma (end of boil) | Palisade  | 50 g   | 3 min    | 6.2 %      |
| Dry Hop             | PIH Blend | 100 g  | 2 day(s) | 11.6 %     |

## Yeasts

| Name                 | Type | Form   | Amount | Laboratory       |
|----------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale  | Liquid | 30 ml  | Fermentum Mobile |

## Notes

- PRZYGOTOWANIE:

Woda dla zmiękczenia przegotowana dzień wcześniej.  
Drożdże na starterze przygotowanym 36 godzin wcześniej.

#### ZACIERANIE:

Pomiar pH zacieru po 5-10 minut po wrzuceniu słodu. Jeśli pH zacieru jest wyższe niż 5.4 - 5.8, trzeba go obniżyć poprzez dodanie kwasu mlekowego (max 5 ml!).

Zacieranie w objętości o dwa litry mniejszej, resztę zostawiamy do dolania wrzątku, aby podnieść temperaturę na mash out.

Próba jodowa.

#### FILTRACJA I WYSŁADZANIE:

Wysładzanie przez worek filtracyjny z nawierconymi otworami.

Wysładzanie do uzyskania odpowiedniej ilości brzeczki lub BLG.

Pomiar BLG.

#### WARZENIE:

Warzenie w garze emaliowanym 30L.

Pomiar BLG przed rozpoczęciem warzenia.

15 minut przed końcem gotowania pół tabletki Whirlfloc T.

Odfiltrowanie chmielin przez worek nylonowy.

Chłodzenie przy pomocy chłodnicy zanurzeniowej w docelowym fermentorze.

#### FERMETNACJA:

Start fermentacji najlepiej w temperaturze 19 stopni. Drożdże o zakresie 19-24.

Warka zostanie podzielona na pół z czego jedna część będzie dodatkowo chmielona na zimno.

*Dec 12, 2020, 12:34 PM*