

Sosnowe APA

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.1 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|-------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pilsner malt | 3 kg (100%) | 82 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|--------|------------|
| Boil | Amarillo | 10 g | 20 min | 9.9 % |
| Boil | Strata | 10 g | 20 min | 13.3 % |
| Boil | Amarillo | 10 g | 10 min | 9.9 % |
| Boil | Strata | 10 g | 10 min | 13.3 % |
| Aroma (end of boil) | Amarillo | 10 g | 1 min | 9.9 % |
| Aroma (end of boil) | Strata | 10 g | 1 min | 13.3 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|------------|--------|---------|--------|
| Flavor | pędy sosny | 30 g | Boil | 15 min |

Notes

- F. burzliwa w temp. 17-19 st - 13 dni, zeszło do 2 blg
- F. cicha w temp. 18-19 st - 7 dni, nadal 2 blg

Refermentacja - cukier biały - 62g rozpuszczony w ok. 0,5 l wody

Barwa: jasne (miód lipowy), klarowne.

Piana: gęsta, biała, długo utrzymująca się.

Aromat: cytrusowy (grejpfrut/limonka/mango) sosnowy, żywiczny, delikatnie słodowy, białe owoce.

Smak: wyraźnie sosnowy, w dalszej kolejności cytrusy od chmieli.

Goryczka: bardzo wysoka, długo zalegająca, na szczęście nie łądogowa.

Odczucie w ustach: pełne, gładkie, mimo wysokiej goryczki nie jest cierpkie.

Ogóle wrażenia/uwagi: W miarę udana próba. Zarówno nuty cytrusowe jak i sosnowe wyraźnie wyczuwalne. Goryczka jednak zdecydowanie za wysoka. Pierwsze chmielenie powinno być około 40 minuty, a nie 5'.
Oct 23, 2018, 1:54 AM