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.

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

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 termperaturę 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 temeperaturze 19 stopni. Drozdże o zakresie 19-24.

Warka zostanie podzielona na pół z czego jedna część będzie dodatkowo chmielona na zimno.
Dec 12, 2020, 12:34 PM