

#77 APA Southern Passion/Simcoe

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **200 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **200 min** at **67C**
- Sparge using **14 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.7 kg (11.7%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	1.2 kg (20%)	85 %	3
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (1.7%)	75 %	45

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	20 g	45 min	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - London Ale III	Ale	Liquid	1300 ml	Wyeast Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	chlorek wapnia na 43l wody - podbicie chlorków o ~60 jednostek	3.5 g	Boil	1 min

Flavor	pożywka standardowo	1 g	Boil	5 min
--------	---------------------	-----	------	-------

Notes

- Warzenie 21.11.2020
Chmilenie - 100g:
25g na trzy serie: 10' , 5' , 0' | 20g wp | 15 biot. - 4 dzień ferm. | 20g cicha | 20g CC

Southern passion - 14l i 13 brix
Simcoe - 13,2l i 13,2 brix

dzień 0 - zadane w 13C, ambient 16C
dzień 1 - 17C
dzień 2 - 18.5C
dzień 3 - 18C
Piwa przeniesione do pokoju i tam zostawione do końca fermentacji.
dzień 4 - rano 19C, wieczór 20C
dzień 5 20,5 C
dzień 6 20,8 C

10.12.2020 - Zebranie gęstwy z wersji SP + dodanie 2,5g kwasu askorbinowego i chmielu na cichą
11.12.2020 - piwa wystawione na dwór i dodany chmiel na CC
13.12.2020 - butelkowanie:
-SP żywiczne, simcoe tropikalny (ananas, grejpfrut).
-Nagazowanie 1,9, dla simcoe troszkę mniej
-Dodatek Camden 0,09 g

Dla obu piw praktycznie te same parametry (Simcoe o 1-2 % wartości wyżej)
OG - 13 brix
FG - 2.8 plato
ALK 5.2
78%
Nov 20, 2020, 12:04 AM