70. American Pale Ale

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55**
- SRM **4.6**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.2 liter(s)**
- Total mash volume **17.2 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **13.2 liter(s)** of strike water to **68.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **10.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Malteurop Pale Ale	4 kg *(100%)*	80 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Enigma (AUS)	60 g	30 min	17.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Liquid	1000 ml	White Labs

Notes

- Ostatecznie wyszło ponad 15l, 13 brix. Do jednego wiaderka za dużo, odlane 5l do wiaderka mniejszego, w celu dodania drożdży french saison i brettów.

  Warzenie 07.10 - drożdże zadane wieczorem przy 16/18 stopni
  08.10 - temperatura zeszła do 14 stopni, nie dodaje lodu, podwyższam do 16~
  09.10 - podskok do 20...
  10.11. dziwny skok na 14 potem 16
  11.11 - 18 stopni
  12.11 - 22 -> 1 lód
  13.11 - 20
  14.11 - 20

  #73 - Do jednego wiaderka za dużo, odlane 5l do wiaderka mniejszego, w celu dodania brettów wlp648 bez

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

starteru, ruszyło bez problemu.

27.10 - Butelkowanie, 4/g litr. (może trochę więcej bo litr został z chmielinami.)

Dość duże problemy przy filtrowaniu chmielin, łącznie 1,5l strat. Były moment mniej higieniczne..

W smaku przyjemnie, soczkowato, goryczka niska, mocna chmielowość i znowu "lekko apteczno-chmielowy zapach jak w galaxy".. ale nie tak jak w zakażeniu..
Oct 7, 2018, 5:17 PM