

## 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 łodygowa.

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*