Polish Pale Ale (PPA)

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **5**
- Style **English IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **16.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **11.1 liter(s)**
- Total mash volume **14.8 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **11.1 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Sparge using **13.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale	2.5 kg *(67.6%)*	--- %	8
Grain	Weyermann - Pilzner	0.5 kg *(13.5%)*	--- %	4
Grain	Viking Malt Monachijski typ I	0.5 kg *(13.5%)*	--- %	13
Grain	Płatki owsiane	0.2 kg *(5.4%)*	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Oktawia	15 g	15 min	7.1 %
Boil	Sybilla	15 g	30 min	3.5 %
Boil	Goldings	15 g	45 min	5.7 %
Boil	Fuggles	15 g	60 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa Hybride Ale Yeast	Ale	Dry	10 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time

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

Fining	Whirlfloc	1.3 g	Boil	10 min
Jest to środek klarujący który z powodzeniem stosuje w moich warkach, w przybliżeniu ~1.3g Whirfloc to połowa tabletki.				
Other	Glukoza	75 g	Bottling	---

Notes

- Standardowa fermentacja 2 tygodnie, po tym czasie dodać 75g rozpuszczonej w wodzie glukozy i rozlać do butelek po czym odstawić w chłodne miejsce(czyt. do piwnicy) na tydzień. Po tym czasie powinno być gotowe.
  To tylko szkic receptury na piwo Polish Pale Ale (PAP), jeszcze go nie wypróbowałem, ale zrobię to gdy tylko zwolni mi się fermentor.
  Feb 16, 2023, 6:11 PM