

### 3# APACZAJ Earl Grey Lemon APA

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **7**
- Style **American Pale Ale**

#### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

#### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.2 liter(s)**
- Total mash volume **17.6 liter(s)**

#### Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **20 min**

#### Mash step by step

- Heat up **13.2 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **77C**
- Sparge using **10.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

#### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (90.9%)	80 %	5
Grain	Biscuit Malt	0.2 kg (4.5%)	79 %	50
Grain	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.5%)	73 %	80

#### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Izabella	35 g	60 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	Izabella	23 g	0 min	5.1 %

#### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	8 g	Fermentis

#### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Suszona skórka cytryny	10 g	Boil	15 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	15 min
Spice	Herbata Earl Grey	75 g	Secondary	1 day(s)

Spice	Suszona skórka cytryny	20 g	Secondary	1 day(s)
-------	------------------------	------	-----------	----------

## Notes

- 02.04.22.  
BLG po gotowaniu 15,5, ale odparowanie wyższe niż założone. W czasie chłodzenia dodałem dwa litry wody aby uzyskać 15 litrów brzeczki o ekstrakcie 13,5 blg. Drożdże zadane w temperaturze 19 C o godzinie 15:30. Późnym wieczorem zaobserwowałem pierwsze oznaki fermentacji. Następnego dnia po południu fermentacja ruszyła na dobre.
  - 11.04.22.  
9 dni burzliwej. Drożdże bardzo szybko skończyły pracę, blg stało 3 dni i ustabilizowało się na około 2,2-2,5 blg. Temperatura fermentacji bliższa 18°C. Przelane na cichą za pomocą rurki, na której na końcu zamocowany był woreczek z drobnymi 'oczkami' w celu oddzielenia brudu. Temperatura cichej będzie taka sama jak burzliwej.  
Klarowność na tym etapie jest zadowalająca. Drożdże opadły na dno, a nad nimi wytworzyła się czapa brudu z gotowania. Piwo przelewane było czyste, bez większych oznak zaciągnięcia syfu. W tym momencie na cichej bez dodatków. Dodatki będą użyte na ostatni dzień (bądź na ostatnie godziny) cichej w woreczkach o małych 'oczkach'.
  - 14.03.22.  
Wieczorem zlaną małą próbką do pomiaru ekstraktu, temperatury, wyglądu oraz smaku. Piwo zostaje bez dodatków dalej na cichej.  
2-2,2 Blg, lekki spadek od poprzedniej próbki. Temperatura w normie. Kolor jasno bursztynowy. Piwo klarowne, przejrzyste.
  - 19.04 - dodanie herbaty oraz skórki cytryny na cichą. Blg i temperatura bez zmian.
  - 21.04 (wieczorem) - usunięcie herbaty i skórki cytryny z piwa. Kolor brązowy, bursztynowy. Piwo klarowne ale zmętnione od herbaty. W smaku i zapachu bardzo wyraźna herbata, wyczuwalne nuty cytrusowe oraz chmielowa goryczka na średnim poziomie.
  - 22.04 - (rano) piwo rozlane do butelek. Przelane do drugiego fermentora przez rurkę zakończoną woreczkiem dla oddzielenia pozostałości po herbacie. Środek do refermentacji (cukier 90g+woda). Na dnie fermentora lekki osad po herbacie. Straty bardzo małe (filiżanka).
- Fermentacja burzliwa i cicha trwała 20 dni. Temperatura 18-20°C.  
Alkohol 6.2 % - odfermentowanie 84.3 %  
Piwo w butelkach na czas refermentacji pozostawione w tym samym miejscu co odbywała się fermentacja, w temperaturze 18-20°C.  
*Apr 3, 2022, 2:12 PM*