

# APA Orkisz

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.3**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.2 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **18.2 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **12.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (80.8%)	80 %	7
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.6%)	79 %	16
Grain	Płatki orkiszowe	0.5 kg (9.6%)	80 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Boil	Cascade	15 g	30 min	6 %
Boil	Cascade	15 g	15 min	6 %
Aroma (end of boil)	Cascade	30 g	0 min	6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Finning	Mech irlandzki	5 g	Boil	45 min

## Notes

- Mech irlandzki: 5 g na 20 litrów brzezki. Odważoną porcję mchu wymieszać w wodzie (na każde 5 g mchu 25 ml wody). Pozostawić na 10-15 minut i dodać do brzezki na ostatnie 15 minut gotowania.

### FERMENTACJA:

Fermentacja burzliwa 8 dni w temperaturze około 19 C.

Fermentacja cicha 12 dni w temperaturze około 19 C.

Pozostawić w butelkach na 21dni.

*Mar 18, 2019, 11:29 AM*