

LITE APA

- Gravity **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **13**
- SRM **6.3**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **3.3 liter(s)**
- Total mash volume **4.4 liter(s)**

Steps

- Temp **50 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **3.3 liter(s)** of strike water to **55C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **50C**
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **10.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--------------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 0.5 kg (45.5%) | 80 % | 5 |
| Grain | Strzegom Wiedeński | 0.15 kg (13.6%) | 79 % | 10 |
| Grain | Wayermann - Caramunich typ III | 0.15 kg (13.6%) | 76 % | 150 |
| Grain | Strzegom Pszeniczny | 0.15 kg (13.6%) | 81 % | 6 |
| Grain | Żytni | 0.15 kg (13.6%) | 85 % | 8 |

Słody pszeniczny i żytni zacierane w oddzielnym garnku w temp. 50st.C przez 20min, następnie dodać do zacieru z pozostałymi słodami (pale ale, wiedeński i karmelowy 150) w temp. 72st.C

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|--|------------|--------|--------|------------|
| Boil | Cascade PL | 15 g | 15 min | 6.3 % |
| Whirlpool | Cascade PL | 15 g | 0 min | 6.3 % |
| Flame out - zadać po wyłączeniu palnika. | | | | |
| Whirlpool | Cascade PL | 20 g | 0 min | 6.3 % |

Hop stand - zadać w około 80st.C na 20-30min ((ja odfiltrowuję chmiel dopiero przy przelewaniu brzezki nastawnej do wiadra na fermentację))

Yeasts

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

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|-----------|--------|---------|--------|
| Fining | Mech irl. | 2 g | Boil | 15 min |

Notes

- Słody pszeniczny i żytni zacierane w oddzielnym garnku w temp. 50st.C przez 20min, następnie dodać do zacieru z pozostałymi słodami (pale ale, wiedeński i karmelowy 150) w temp. 72st.C
Nov 2, 2021, 8:51 PM