

Majowa APA

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **6**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **26.9 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **29.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.5 liter(s)**
- Total mash volume **31.4 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **23.5 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Sparge using **19.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	7 kg (89.2%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.4%)	79 %	22
Grain	Simpsons - Crystal Rye	0.1 kg (1.3%)	73 %	177
Grain	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.2%)	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Premiant	40 g	60 min	8.1 %
Boil	Cascade	30 g	10 min	7 %
Boil	Pacifica (NZ)	20 g	10 min	4.8 %
Boil	pacifica	25 g	5 min	4.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	200 ml	Fermentis

Notes

- Chłodzenie przy pomocy 4,5litra wody lodowej z 100 do 80 st. Potem w lodówce do 15 stopni.
Przy tej ilości mam 13,8 blg a powinienem mieć 14,2 blg - Prawdopodobnie różnica wynika z tego, że dolałem 4,5 litra wody zamiast kontynuować wysładzanie . - powód (wielkość garnka 27 litrów)
Oddzielenie chmielin za pomocą nowej pieluchy zawiązanej po dwóch stronach wiadra. działa super.
Docelowo blg 13 więc przy rozlewie należy dodać ok 2l wody.
May 15, 2017, 12:46 AM