

Polski Chmielobrody APA

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **6.5**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **48 liter(s)**
- Trub loss **3 %**
- Size with trub loss **50.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **54.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **33 liter(s)**
- Total mash volume **44 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **33 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **32.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **54.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Bydgoszcz Pils/Pale Ale	8.5 kg (77.3%)	80 %	5
Grain	Bydgoszcz Pszeniczny	1 kg (9.1%)	85 %	4
Grain	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.5%)	75 %	150
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	85 %	3
Grain	Płatki jęczmienne	0.5 kg (4.5%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	31 g	50 min	7.3 %
Boil	Simcoe	24 g	50 min	14.5 %
Aroma (end of boil)	Cascade PL / Chinook PL	20 g	10 min	5.8 %
Aroma (end of boil)	Cascade PL / Chinook PL	10 g	1 min	5.3 %
Whirlpool	Cascade PL / Chinook PL	20 g	20 min	5 %

Dry Hop	Cascade PL / Simcoe / Chinook PL do APA 20l	45 g	5 day(s)	8 %
Dry Hop	Citra / Simcoe / Centennial do DDH 21l	90 g	5 day(s)	8 %
Dry Hop	Simcoe 5g / Mosaic 25g / Ekuinot 30g / Centennial 30g	90 g	5 day(s)	8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Liquid	200 ml	Fermentum Mobile

Notes

- FM52, starter 3l, od 4.06.2020
Start 6.06 dwie warki 21l i 20l BLG 13
30.06 przelano na cichą
chmienie 45 g (3*15g) Cascade PL / Simcoe / Chinook PL do APA 20l
110 gram cukru i rozrobić w 733 ml wody
chmienie 90 g (3*30g) Citra / Simcoe / Centennial do DDH 21l
110 gram cukru i rozrobić w 733 ml wody

Sour

do 21l o BLG 6, dodano 1,7 kg ekstraktu słodowego pszenicznego (4l) -> 25 l brzezki o 10 BLG
starter bakteryjny 1 litr, 10BLG, 10% soku jabłkowego, 15g CaCO₃ i łyżeczka pożywki dla drożdży + 5 kapsułek Sanprobi IBS (50 miliardów komórek), 40h
dodano do brzezki i zakwaszono przez 32h w temp 32-40oC, potem przegotowano i nachmielono

Start 10.06 jedna warka 26l

Przelane na cichą 1.07

Chmienie Simcoe 5g, Mosaic 25g, Ekuinot 30g, Centennial 30g

137 gram cukru i rozrobić w 1233 ml wody

Jun 5, 2020, 10:08 PM