

## #113 DDH APA

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **51**
- SRM **5.3**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **28.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **33.9 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **26.3 liter(s)**
- Total mash volume **33.8 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Briess - Pale Ale Malt	7.3 kg (97.3%)	80 %	7
Grain	płatki jęczmienne	0.2 kg (2.7%)	60 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	50 g	30 min	11 %
Boil	Citra	50 g	10 min	12 %
Dry Hop	Nelson Sauvín	100 g	4 day(s)	11 %
Dry Hop	Mosaic	100 g	4 day(s)	10 %
Dry Hop	Citra	50 g	4 day(s)	12 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Liquid	200 ml	Fermentum Mobile

### Notes

- Fermentacja  
Start 18st (9dni) - 21 (7dni)

Cicha:  
15st - dwa dni  
2st - dwa dni

powstało dużo strat po cichej, trzeba bardzo dobrze odfiltrować lub zmniejszyć ilość chmielu.

Piwo zajęło 4 miejsce na XIII Częstochowskim konkursie piw domowych. 09.2022  
Sep 11, 2022, 7:26 AM