

## APA na to #15

---

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **6.3**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **18.6 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **14 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (80.6%)	80 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3
Grain	Biscuit Malt	0.7 kg (11.3%)	79 %	45

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	60 min	10 %
Boil	Chinook	10 g	30 min	13 %
Boil	Cascade PL	10 g	30 min	5.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Dry Hop	Citra	50 g	5 day(s)	12 %
Dry Hop	Cascade PL	20 g	5 day(s)	5.2 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Dry	11 g	---

### Notes

- Wyszło ostatecznie 19,5 l brzeczki o gęstości 15 BLG. Dolanie 3 litrów wody dało 22,5 litra brzeczki

nastawnej oraz zredukowało gęstość do 13 BLG.

Piwo nastawione 06.02.2022

Plan fermentacji:

Dwa tygodnie fermentacji burzliwej w temperaturze ok 17°-18° C, przelanie na cichą z dodatkiem chmielu na kolejne 5 dni.

*Feb 6, 2022, 8:37 PM*