

## From Pale Ale to APA

---

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **52**
- SRM **5**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **16.5 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **18.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Briess - Pale Ale Malt	3.2 kg (80%)	80 %	7
Grain	Monachijski	0.6 kg (15%)	80 %	16
Grain	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (5%)	75 %	5

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Phoenix	30 g	60 min	11 %
Aroma (end of boil)	Progress	40 g	10 min	5.5 %
Dry Hop	Citra	30 g	5 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	5 day(s)	9.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	12.5 g	Fermentis

### Notes

- Zacieranie i wyśładzanie:  
12L wody  
68' przez około 90 min (brak w pełni negatywnej próby jodowej, kolor brązowy)  
78' przez 10 min  
Wyśładzanie 17L  
= tutaj powinna być informacja ile L brzezki wyszło (jakie straty z odparowania i filtracji)

wyszło 11 BLG

Gotowanie i chmielenie:

60 min, Phoenix 30g od początku gotowania

10 min, Progress 40g

= tutaj powinno być info ile L piwa po gotowaniu zostało (jakie straty z odparowania i filtracji)

Chmielenie na zimno: 50g Amarillo, 30g Citra od początku, przez 5 dni.

Fermentacja:

Burzliwa - start 16 maja 2020, 11-12 BLG. Po 10 dniach defermentacja do 6 BLG. 11 dnia przeniesione do

temperatury 22-23 stopnie, fermentacja wznowiła się. Po 16 dniach defermentacja do 4 BLG, po 20 dniach do 3,5 BLG. Zakończenie burzliwej 5 czerwca (20 dni)

Cicha - start 5 czerwca, zostało 16,5 L. Chmielenie na zimno: 50g Amarillo, 30g Citra od początku.

Zakończenie cichej 10 czerwca (5 dni).

= tutaj powinno być info ile L piwa zostało (jakie straty z fermentacji i chmielenia na zimno)

Butelkowanie:

Start 11 czerwca. Z użyciem glukozy - 90g do 0,5 litra wrzątku. Butelki najpierw w zmywarce, potem 0,5l oxi przelewane do każdej (jak w browar Lichtus).

Pierwsza butelka otworzona 1 lipca. Piękny aromat, świetna cielistość, umiarkowana gorycz, lekkie tropiki.

Może nieco za dużo gazu, można butelkować z użyciem mniejszej ilości glukozy.

*Aug 26, 2020, 10:51 AM*