

# Juicy Lime APA 12BLG 20I

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **5.1**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **2 %**
- Size with trub loss **20.8 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.3 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	Castle Pale Ale	3.1 kg (77.5%)	93 %	8
Grain	Pszeniczny	0.6 kg (15%)	85 %	4
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (7.5%)	75 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aroma (end of boil)	Centennial	40 g	0 min	10.5 %
po wyłączeniu palnika				
Whirlpool	Bravo	44 g	20 min	15.5 %
po schłodzeniu do 80 stopni utrzymać przez 20 min				
Dry Hop	Cascade	40 g	5 day(s)	6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	puree limonkowe	1 g	Secondary	5 day(s)

## Notes

- burzliwa 18-21stopni 7-10dni  
cicha 18-21stopni 5-7dni  
W pierwszym dniu cichej dodać pulę oraz chmiel Cascade 40g  
i po 5 dniach złączyć z osadu następnie pozostawić na 3 dni  
*Jul 14, 2023, 9:15 PM*