

# Light APA

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **7.8**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (54.5%)	81 %	4
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (36.4%)	85 %	7
Grain	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.5 kg (9.1%)	74 %	118

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Topaz	10 g	60 min	15 %
Aroma (end of boil)	Topaz	30 g	10 min	15 %
Aroma (end of boil)	Topaz	30 g	5 min	15 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Notes

- Zacieranie:
  - 1)Wsypać słydy po kolei do 16,5l wody w temperaturze 78°C
  - 2)Trzymać w temperaturze 70°C przez 60min.
  - 3)Równocześnie podgrzać ok. 20l wody do temperatury ok. 72°C do wysładzania
  - 4)Filtracja brzezki przedniej do pełnej objętości garnka 29L.Gotowanie:
  - 1)Na początku gotowania dodać 10g chmielu w woreczku
  - 2)10 min przed końcem gotowania dodać 30g chmielu do woreczka.
  - 3)5 min przed końcem gotowania dodać 30g chmielu do woreczka.
  - 4)Po 60 min gotowania wyłączyć palnik, wyjąć woreczek z zawartością i schłodzić brzezkęFermentacja:

1)Zhydrolizować drożdże SafAle US-05 i dodać do brzezki.

*Jul 18, 2018, 5:36 PM*