

# Piwnykraft.pl - American Pale Ale (Single Hop Citra)

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- 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 **6 %/h**
- Boil size **26 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.33 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **19.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **74.1C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                          | Amount         | Yield | EBC |
|-------|-------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Malt - Pale Ale        | 4 kg (88.9%)   | 80 %  | 7   |
| Grain | Viking Malt - Słod pszeniczny | 0.25 kg (5.6%) | 80 %  | 6   |
| Grain | Weyermann - Carared           | 0.25 kg (5.6%) | 80 %  | 45  |

## Hops

| Use for | Name  | Amount | Time     | Alpha acid |
|---------|-------|--------|----------|------------|
| Boil    | Citra | 10 g   | 60 min   | 12.3 %     |
| Boil    | Citra | 10 g   | 30 min   | 12.3 %     |
| Boil    | Citra | 15 g   | 10 min   | 12.3 %     |
| Boil    | Citra | 15 g   | 0 min    | 12.3 %     |
| Dry Hop | Citra | 50 g   | 7 day(s) | 12.3 %     |

## Yeasts

| Name         | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale  | Dry  | 11.5 g | Fermentis  |

## Extras

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

| Type        | Name                               | Amount | Use for | Time   |
|-------------|------------------------------------|--------|---------|--------|
| Fining      | Whirlfloc T (2g to jedna tabletką) | 2 g    | Boil    | 5 min  |
| Water Agent | Gips piwowarski                    | 4 g    | Mash    | 70 min |

## Notes

- Przy zacieraniu nie podtrzymuje temperatury.  
Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1C na minutę.  
Przy wysładzaniu zawracam pierwsze pięć litrów i całość wysładzania nie trwa więcej niż 30 minut.  
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką  
Warze bez pokrywki  
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L  
Napowietrzanie łopatką na wkrętarcie jakieś 2 minuty  
Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 18 -20C (dekantacja)  
Fermentacja cicha (chmielenie na zimno) 7 dni w temperaturze 18 -20C (dekantacja i filtracja przez hopspider+pończocha i rozlew)  
Nasycenie CO2 na poziomie 2.2  
Nov 14, 2018, 2:23 AM