

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)
Nasylenie CO2 na poziomie 2.2
Nov 14, 2018, 2:23 AM