

# ŻukówAPA Falconer's Flight, Citra

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **31.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **38 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **27 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (83.3%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.75 kg (8.3%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.75 kg (8.3%)	60 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Falconer's Flight	30 g	60 min	10.5 %
Boil	Citra	20 g	30 min	12 %
Boil	Citra	30 g	15 min	12 %
Aroma (end of boil)	Falconer's Flight	30 g	0 min	10.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	46 g	Fermentis

## Notes

- Można pomyśleć o większej ilości chmielu, ale na 20 minut i koniecznie coś na zimno. W zapachu o dziwo brak cytrusowych aromatów, za to pojawiają się inne egzotyczne owoce. Warto uwarzenia kolejny raz. Przy rozlewie poszło 4g wit c.  
*Sep 26, 2022, 8:33 PM*