Sosnowe APA

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.1 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	3 kg *(100%)*	82 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	10 g	20 min	9.9 %
Boil	Strata	10 g	20 min	13.3 %
Boil	Amarillo	10 g	10 min	9.9 %
Boil	Strata	10 g	10 min	13.3 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	10 g	1 min	9.9 %
Aroma (end of boil)	Strata	10 g	1 min	13.3 %

Yeasts

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	pędy sosny	30 g	Boil	15 min

Notes

- F. burzliwa w temp. 17-19 st - 13 dni, zeszło do 2 blg
  F. cicha w temp. 18-19 st - 7 dni, nadal 2 blg

  Refermentacja - cukier biały - 62g rozpuszczony w ok. 0,5 l wody

  Barwa: jasne (miód lipowy), klarowne.
  Piana: gęsta, biała, długo utrzymująca się.
  Aromat: cytrusowy (grejpfrut/limonka/mango) sosnowy, żywiczny, delikatnie słodowy, białe owoce.
  Smak: wyraźnie sosnowy, w dalszej kolejności cytrusy od chmieli.
  Goryczka: bardzo wysoka, długo zalegająca, na szczęście nie łodygowa.
  Odczucie w ustach: pełne, gładkie, mimo wysokiej goryczki nie jest cierpkie.

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

Ogóle wrażenia/uwagi: W miarę udana próba. Zarówno nuty cytrusowe jak i sosnowe wyraźnie wyczuwalne. Goryczka jednak zdecydowanie za wysoka. Pierwsze chmielenie powinno być około 40 minuty, a nie 5'.
Oct 23, 2018, 1:54 AM