

From Pale Ale to APA

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **52**
- SRM **5**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16.5 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **18.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Briess - Pale Ale Malt | 3.2 kg (80%) | 80 % | 7 |
| Grain | Monachijski | 0.6 kg (15%) | 80 % | 16 |
| Grain | Bestmalz Carmel Pils | 0.2 kg (5%) | 75 % | 5 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|----------|------------|
| Boil | Phoenix | 30 g | 60 min | 11 % |
| Aroma (end of boil) | Progress | 40 g | 10 min | 5.5 % |
| Dry Hop | Citra | 30 g | 5 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Amarillo | 50 g | 5 day(s) | 9.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 12.5 g | Fermentis |

Notes

- Zacieranie i wysładzanie:
12L wody
68' przez około 90 min (brak w pełni negatywnej próby jodowej, kolor brązowy)
78' przez 10 min
Wysładzanie 17L
= tutaj powinna być informacja ile L brzezki wyszło (jakie straty z odparowania i filtracji)

wyszło 11 BLG

Gotowanie i chmielenie:

60 min, Phoenix 30g od początku gotowania

10 min, Progress 40g

= tutaj powinno być info ile L piwa po gotowaniu zostało (jakie straty z odparowania i filtracji)

Chmielenie na zimno: 50g Amarillo, 30g Citra od początku, przez 5 dni.

Fermentacja:

Burzliwa - start 16 maja 2020, 11-12 BLG. Po 10 dniach defermentacja do 6 BLG. 11 dnia przeniesione do

temperatury 22-23 stopnie, fermentacja wznowiła się. Po 16 dniach defermentacja do 4 BLG, po 20 dniach do 3,5 BLG. Zakończenie burzliwej 5 czerwca (20 dni)

Cicha - start 5 czerwca, zostało 16,5 L. Chmielenie na zimno: 50g Amarillo, 30g Citra od początku.

Zakończenie cichej 10 czerwca (5 dni).

= tutaj powinno być info ile L piwa zostało (jakie straty z fermentacji i chmielenia na zimno)

Butelkowanie:

Start 11 czerwca. Z użyciem glukozy - 90g do 0,5 litra wrzątku. Butelki najpierw w zmywarce, potem 0,5l oxi przelewane do każdej (jak w browar Lichtus).

Pierwsza butelka otworzona 1 lipca. Piękny aromat, świetna cielistość, umiarkowana gorycz, lekkie tropiki.

Może nieco za dużo gazu, można butelkować z użyciem mniejszej ilości glukozy.

Aug 26, 2020, 10:51 AM