

## LITE APA

- Gravity **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **13**
- SRM **6.3**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **3.3 liter(s)**
- Total mash volume **4.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **50 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **3.3 liter(s)** of strike water to **55C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **50C**
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **10.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (45.5%)	80 %	5
Grain	Strzegom Wiedeński	0.15 kg (13.6%)	79 %	10
Grain	Wayermann - Caramunich typ III	0.15 kg (13.6%)	76 %	150
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.15 kg (13.6%)	81 %	6
Grain	Żytni	0.15 kg (13.6%)	85 %	8

Słody pszeniczny i żytni zacierane w oddzielnym garnku w temp. 50st.C przez 20min, następnie dodać do zacieru z pozostałymi słodami (pale ale, wiedeński i karmelowy 150) w temp. 72st.C

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade PL	15 g	15 min	6.3 %
Whirlpool	Cascade PL	15 g	0 min	6.3 %
Flame out - zadać po wyłączeniu palnika.				
Whirlpool	Cascade PL	20 g	0 min	6.3 %

Hop stand - zadać w około 80st.C na 20-30min ((ja odfiltrowuję chmiel dopiero przy przelewaniu brzezki nastawnej do wiadra na fermentację))

### Yeasts

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

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

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irl.	2 g	Boil	15 min

### Notes

- Słody pszeniczny i żytni zacierane w oddzielnym garnku w temp. 50st.C przez 20min, następnie dodać do zacieru z pozostałymi słodami (pale ale, wiedeński i karmelowy 150) w temp. 72st.C  
*Nov 2, 2021, 8:51 PM*