

PAPA 35

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **7.1**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.7 liter(s)**
- Total mash volume **23.6 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **75 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **17.7 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|-----------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Pale Ale Viking Malt | 5 kg (73.5%) | 80 % | 6 |
| Liquid Extract | Bruntal Pale Ale | 0.9 kg (13.2%) | 80 % | 36.5 |
| Grain | Płatki owsiane błyskawiczne | 0.9 kg (13.2%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-----------|--------|----------|------------|
| Boil | Mosaic | 30 g | 60 min | 10 % |
| Aroma (end of boil) | Palisade | 50 g | 3 min | 6.2 % |
| Dry Hop | PIH Blend | 100 g | 2 day(s) | 11.6 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Liquid | 30 ml | Fermentum Mobile |

Notes

- PRZYGOTOWANIE:

Woda dla zmiękczenia przegotowana dzień wcześniej.
Drożdże na starterze przygotowanym 36 godzin wcześniej.

ZACIERANIE:

Pomiar pH zacieru po 5-10 minut po wrzuceniu słodu. Jeśli pH zacieru jest wyższe niż 5.4 - 5.8, trzeba go obniżyć poprzez dodanie kwasu mlekowego (max 5 ml!).

Zacieranie w objętości o dwa litry mniejszej, resztę zostawiamy do dolania wrzątku, aby podnieść temperaturę na mash out.

Próba jodowa.

FILTRACJA I WYSŁADZANIE:

Wysładzanie przez worek filtracyjny z nawierconymi otworami.

Wysładzanie do uzyskania odpowiedniej ilości brzeczki lub BLG.

Pomiar BLG.

WARZENIE:

Warzenie w garze emaliowanym 30L.

Pomiar BLG przed rozpoczęciem warzenia.

15 minut przed końcem gotowania pół tabletki Whirlfloc T.

Odfiltrowanie chmielin przez worek nylonowy.

Chłodzenie przy pomocy chłodnicy zanurzeniowej w docelowym fermentorze.

FERMETNACJA:

Start fermentacji najlepiej w temperaturze 19 stopni. Drożdże o zakresie 19-24.

Warka zostanie podzielona na pół z czego jedna część będzie dodatkowo chmielona na zimno.

Dec 12, 2020, 12:34 PM