

# PPA

---

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**
- Style **American Amber Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **13.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **7.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.5 kg (78.1%)	81 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (15.6%)	79 %	10
Sugar	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (6.3%)	100 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	17 g	60 min	10.8 %
Whirlpool	Zula	100 g	1 min	8.3 %
Dry Hop	Książęcy	50 g	2 day(s)	7 %

## Notes

- Polish Pale Ale na polskich chmielach 12-13°Blg  
Lekkie, jasne, wytrawne, średnio gorzkie piwo górnej fermentacji, pachnące rzeńskim aromatem polskich chmieli nowofalowych. Cechą charakterystyczną piwa jest bardzo średnio intensywna goryczka chmielowa, wsparta przez średnio-intensywne nuty aromatyczne polskich odmian chmieli. Wytrawny finisz pozwala jeszcze bardziej zaakcentować nuty chmielowe i gorzki smak.  
*Dec 30, 2021, 1:50 PM*