

Wrona American Pale Ale Classic

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **54**
- SRM **5**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.5 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **17.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	4 kg (61.5%)	75 %	6
Grain	Strzegom Pilzniejszy	1 kg (15.4%)	75 %	4
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	75 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	75 %	3
Grain	Carahell	0.4 kg (6.2%)	77 %	26
Grain	płatki ryżowe	0.2 kg (3.1%)	50 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	60 g	60 min	7.6 %
Aroma (end of boil)	Citra	30 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Dry Hop	Citra	50 g	2 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	2 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
fm 52	Ale	Liquid	800 ml	---

Notes

- Warka z 28.04.2018
 Zrobiony starter 3 dni wcześniej 1.5 litra.
 Po gotowaniu 15 BLG ale ze względu na duże straty zrobione 18 litrów 12 BGL.
 Wirflock pół tabsa na 5 minut.
 Dodano 2 g gipsu.
 Carachel dodany na 40 minut zacierania.
 Duże straty z chmielenia, trzeba poprawić filtrację po gotowaniu.
 Fermentacja zaczęta w 16.5 stopni po 12 godzinach podniesiona na 17 i trzymana między 17-18 c na sterowniku.
 5.05.2019 - 2 blg, po próbie profil czysty bez zakażenia. kolejne mierzenie w śr i prawdopodobnie na cichą aby pobrać gęstwę i do chmielić.
 9.05.2019 -zlane na cichą 2 blg.
 13.05.2019- dodane 50 g citry i 50 g chinook na zimno.
 15.05.2019 cold crash i 16 butelka.
 Dodane 104 g glukozy i do 6 butelek po 20 ml kawy na zimno przy rozlewie
Apr 28, 2019, 11:14 AM