

APA

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **5.3**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **18.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.05 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **15.9 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--------------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (89.2%) | 80 % | 5 |
| Grain | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.125 kg (3.2%) | 75 % | 30 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (7.6%) | 79 % | 22 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|----------|------------|
| Boil | lunga | 20 g | 60 min | 9.5 % |
| Aroma (end of boil) | Simcoe | 10 g | 10 min | 12.6 % |
| Aroma (end of boil) | Citra | 10 g | 10 min | 13.2 % |
| Dry Hop | Simcoe | 10 g | 7 day(s) | 13.2 % |
| Dry Hop | Amarillo | 20 g | 7 day(s) | 9.5 % |
| Dry Hop | Citra | 10 g | 7 day(s) | 13.2 % |

Yeasts

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

Notes

- 11.02.2018
12 litrów wody podgrzane do temperatury 71°C
Po wyłączeniu palnika dodane słoły - temperatura po dodaniu 66°C
Po 20 minutach temperatura spadła do 65°C, podgrzane do 68°C.
Po 60 minutach zacierania temperatura spadła do 66°C
Wyrzew do 76°C
30 minut - ułożenie złoża
Woda do wysładzania - temperatura około 72°C
Po wysładzaniu trochę ponad 18 litrów
Gotowanie 60 min
20g Jungi na 60 min i po 10g Citry i Simcoe na 10 min, w woreczkach
Chmiel wyjęty po chłodzeniu w wannie

Chłodzenie:

Garnek w wannie z zimną wodą przez 30 min, następnie garnek na balkonie (około 0°C) przez 2 godziny, przelane do fermentora i pozostawione na balkonie na noc

Brzeczka nastawna - 15,5l

Rano dodane drożdże, bez uwadniania, US-05

Fermentacja burzliwa w piwnicy przy 18,5°C przez 7 dni

19.02.2018

Przelane na cichą, zebrana gęstwa, dodany chmiel w woreczku, 10g Simcoe i Citry oraz 20g Amarillo

4.03.2018

Rozlane do butelek po 13 dniach cichej

28 butelek 0,5l i 1 butelka 0,33l

80g cukru do refermentacji

Feb 11, 2018, 2:41 PM