

APA

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.1 liter(s)**
- Total mash volume **12.2 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **9.1 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **7.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (65.6%)	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (9.8%)	85 %	3
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (8.2%)	79 %	16
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.4%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Boil	Cascade	10 g	10 min	6 %
Dry Hop	Citra	15 g	2 day(s)	12 %
Dry Hop	Centennial	11 g	2 day(s)	10.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	250 ml	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Fining	Mech irlandzki	2.5 g	Boil	10 min
--------	----------------	-------	------	--------

Notes

- 5.04.2019 - warzenie. Ekstrakt początkowy 13 BLG. 9 litrów brzezki.
Fermentacja burzliwa 11 dni w temperaturze pokojowej ok. 21 C.
 - 16.04.2019 - przelanie na cichą. Ekstrakt 3,5 BLG
Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze pokojowej ok. 21 C.
Dodano na 2 dni chmiel na zimno - 15 g Citra i 11 g Centennial
 - 22.04.2019 - rozlew
Glukoza na refermentację wg miarki
Ekstrakt końcowy 3,5 BLG
ABV 5.2% Odfermentowanie 74.0%
- Apr 15, 2019, 9:37 AM*