

APA + Herbata

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **4.7**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.6 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **17.6 liter(s)** of strike water to **70.1C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **63C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Sparge using **16.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (68.4%)	80 %	5
Grain	Pilzneński	1.4 kg (23.9%)	81 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (5.1%)	79 %	16
Grain	Carabelge	0.15 kg (2.6%)	74 %	30

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	60 min	16.1 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	16.1 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	15 g	10 min	12 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	15 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	20 g	1 min	12 %
Dry Hop	Cashmere	50 g	4 day(s)	8.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Dry	11 g	Mangrove Jack's

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Herbata Liściasta	5 g	Boil	5 min
Other	Herbata Owocowa	25 g	Mash	0 min
Other	Herbata Owocowa	25 g	Bottling	---
Flavor	Lipton Żółty 10 torebek	20 g	Boil	2 min

Notes

- Herbata liściasta czarna (20g):
Parzona przez 1,5 minuty w wodzie filtrowanej i dolana do kotła.

+ herbata owocowa (25g) parzona 5 minut również w brzeczce i dolana do kotła.

+ herbata owocowa (25g) do wysładzania.

+ herbata owocowa 50g do rozlewu zamiast wody

zaparzona w brzeczce w oddzielnym garnku przez 1,5 minut, odfiltrowana i dodana na ostatnie 5 minut gotowania.

Przy rozlewie rozpuszczenie cukru w 25g herbaty owocowej i 10g czarnej liściastej i dodanie do butelkowania.
May 30, 2020, 9:06 PM