

Light APA

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **7.8**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 3 kg (54.5%) | 81 % | 4 |
| Grain | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (36.4%) | 85 % | 7 |
| Grain | Caramel/Crystal Malt - 60L | 0.5 kg (9.1%) | 74 % | 118 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-------|--------|--------|------------|
| Boil | Topaz | 10 g | 60 min | 15 % |
| Aroma (end of boil) | Topaz | 30 g | 10 min | 15 % |
| Aroma (end of boil) | Topaz | 30 g | 5 min | 15 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11 g | Fermentis |

Notes

- Zacieranie:
 - 1)Wsypać słydy po kolei do 16,5l wody w temperaturze 78°C
 - 2)Trzymać w temperaturze 70°C przez 60min.
 - 3)Równocześnie podgrzać ok. 20l wody do temperatury ok. 72°C do wysładzania
 - 4)Filtracja brzezki przedniej do pełnej objętości garnka 29L.Gotowanie:
 - 1)Na początku gotowania dodać 10g chmielu w woreczku
 - 2)10 min przed końcem gotowania dodać 30g chmielu do woreczka.
 - 3)5 min przed końcem gotowania dodać 30g chmielu do woreczka.
 - 4)Po 60 min gotowania wyłączyć palnik, wyjąć woreczek z zawartością i schłodzić brzezkęFermentacja:
 - 1)Zhydrolizować drożdże SafAle US-05 i dodać do brzezki.

Jul 18, 2018, 5:36 PM