

Warka 13 - Prawie APA 25.08.2023

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **5.7**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **38 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **43.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **52.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **76.5 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.9 liter(s) / kg**
- Mash size **31.4 liter(s)**
- Total mash volume **42.2 liter(s)**

Steps

- Temp **70 C**, Time **70 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **31.4 liter(s)** of strike water to **78.6C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **31.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **52.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	8.67 kg (80.1%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Carared	0.39 kg (3.6%)	75 %	45
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.6%)	78 %	4
Grain	Weyermann - Melanoiden Malt	0.47 kg (4.3%)	81 %	53
Grain	Płatki owsiane	0.8 kg (7.4%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	30 min	10 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Dry Hop	Amarillo	100 g	3 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Citra	150 g	3 day(s)	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	23 g	---

Notes

- Zasyp w temp. 76 stopni C. Po zasypie spadek temperatury do 70,5 stopnia.
Płatki owsiane błyskawiczne dodano w 30 min. zacierania - spadek temperatury do 67 stopni.
W 50 minucie zacierania podgrzew do 70 stopni.
Wysładzano w 2 fermentorach - woda temperatura 76-80 stopni. BLG po wysładzaniu 11,5.
Gotowanie ok. 1h.
Brzeczka chłodzona przez noc na dworze. Po 12 godzinach temperatura spadła do 25,5 stopnia.
Drożdże zadano w temp 24,5 stopnia. Fermentacja w lodówce w temp 15 stopni (temperatura zewnętrzna).
Po 5 dniach zwiększono do 16 stopni.
Aug 4, 2022, 9:31 PM