

# Letnie APA / West Coast z polskim akcentem - 20 L

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **58**
- SRM **9.7**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.2 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **14.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Monachijski	2.5 kg (46.3%)	80 %	16
Grain	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (40.7%)	80 %	5
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.9%)	73 %	120
Grain	Caraaroma	0.1 kg (1.9%)	78 %	400
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	60 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	15 g	60 min	10 %
Boil	Chinook	10 g	30 min	13 %
Boil	Citra	10 g	10 min	12 %
Boil	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Chinook	20 g	20 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Dry Hop	Citra	20 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	15 g	4 day(s)	9.5 %

Dry Hop	Chinook	10 g	4 day(s)	13 %
---------	---------	------	----------	------

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	grejpfrut	500 g	Secondary	---
Miąższ z 2-3 grejpfrutów (bez białej skórki), sparzony - na cichą fermentację				
Flavor	skórka z grejpfruta	100 g	Boil	5 min
Skórka z 1-2 grejpfrutów - sparzona, dodana na whirlpool lub ostatnie 5 minut gotowania				

## Notes

- Filtracja i wysładzanie do ok. 26-27 L

Mech irlandzki - ½ łyżeczki na 15 minut przed końcem

Fermentacja:

Drożdże: US-05 (czysty profil) lub Verdant IPA (owocowość, estry)

Temperatura: 18-20°C

Czas: 10-14 dni fermentacji burzliwej

Chmienie na zimno (dry hopping):

Dodane na 3-5 dni w 16-18°C (po zakończeniu fermentacji)

*Apr 19, 2025, 6:30 PM*